

Conservas de Peixe

REVISTA MENSAL



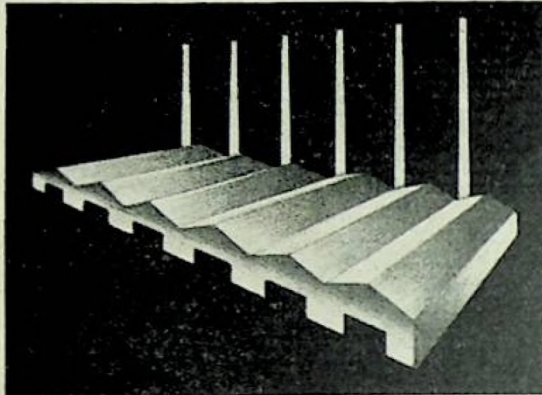
ANO VII
1953

N.º 82
JANEIRO

algarve exportador l.^{da}


MAISON FONDÉE EN 1920


CONSERVES DE POISSONS • ARMATEURS DE PÊCHE





SIEGE
A
LISBONNE




 MATOSINHOS

 NAZARETH

 PENICHE

 LISBOA

 SETUBAL

 LAGOS

PRINCIPALES MARQUES

NICE

NICETTE
CINE
FLORA
CORAL
TRIADE



CONSERVES DE: SARDINES • FILETS DE MAQUEREUX • THON • ANCHOIS • DIVERS POISSONS

GRANDES USINES DU NORD AU SUD DU PORTUGAL

MENDES & ANJOS, LDA.

Olhão
TELEFONE 313

Agência de Lisboa:
R. AUGUSTO ROSA, 66 — Telef. 30985

Distribuidores Gerais

A Folha de Flandres electrolítica, também laminada a frio, é a folha de futuro.

A sua camada de estanho, embora menos espessa, é melhor distribuída.

Disto resulta uma superfície perfeita, que a torna mais brilhante e acessível à ilustração, dando-lhe maior realce.

É fabricada normalmente com as dimensões de 20 x 28 e, até agora, em vários calibres até ao máximo de 270 lbs.



Contudo, os progressos no seu fabrico devem tornar possível, dentro em pouco, a produção em calibres superiores.

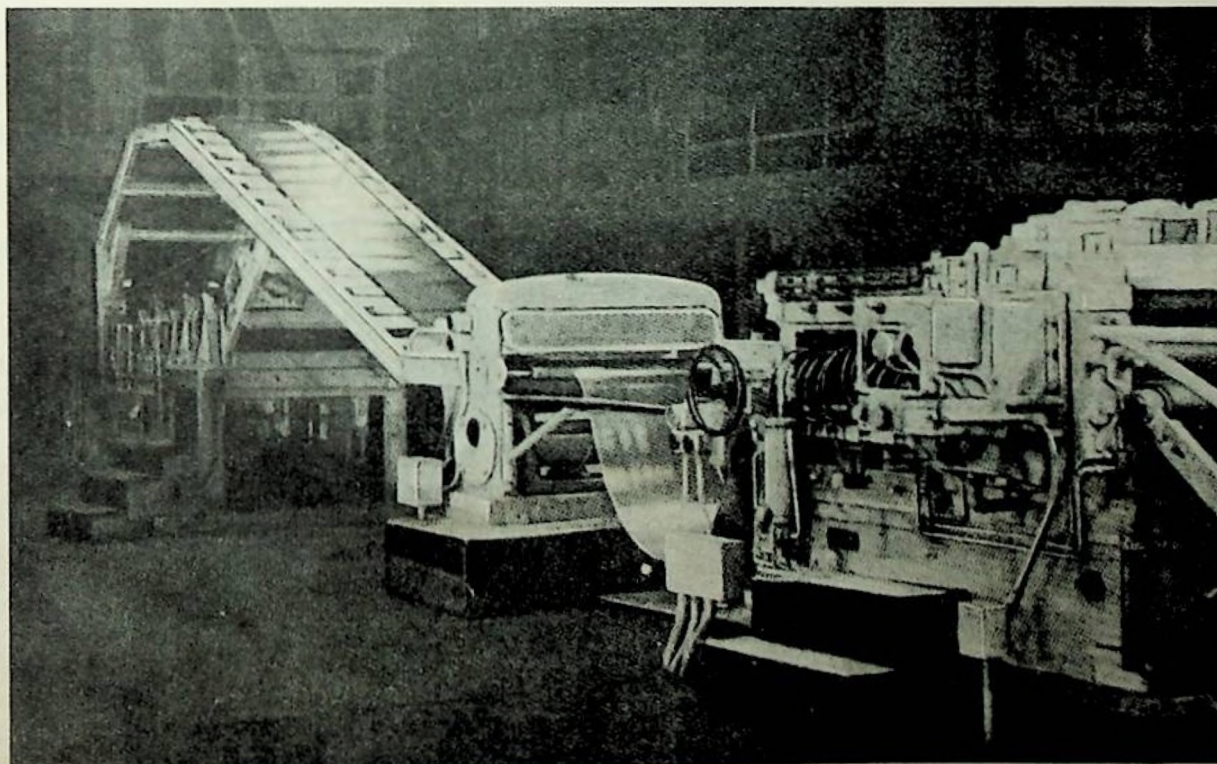
Não tem refugos, ou seja «wasters» ou «seconds».

Aos consumidores convém fixar, desde já e sempre, a marca de Folha de Flandres electrolítica

F E R R O S T A N

da nossa representada UNITED STATES STEEL EXPORT COMPANY, de Nova York

Esta marca dar-lhes-á todas as garantias para os trabalhos, mesmo os mais difíceis





VICTOR M. CALDERÓN Co.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO
DELABARCA

FUNDADA EM
1923

CASA CENTRAL
99, HUDSON STREET
NEW YORK 13, N. Y.

SUCURSAIS

CHICAGO, ILL.

SAN FRANCISCO, CAL.

TELEPHONES
MANSION HOUSE 2205-6-7
TELEGRAMS
AFFABLE LONDON

H & T. Walker Ltd

FUNDADA EM 1876

37, EASTCHEAP
LONDON, E. C. 3

IMPORTAÇÃO:

Conservas de sardinhas e outros peixes
Conservas de frutos e legumes
Frutos secos e todos os diferentes produtos alimentícios

EXPORTAÇÃO:

Todas as espécies de produtos Britânicos
Matérias primas e máquinas para fábricas

MIRANDA & MALHEIRO, SUCRS.

ESTABELECIDADA EM 1891

FOLHA DE FLANDRES "DUCTILLITE"

AGENTES EXCLUSIVOS PARA PORTUGAL E COLÓNIAS

DA

WHEELING STEEL CORPORATION

SEDE:

RUA DO ALMADA, 151-B-1.º
PORTO

TELEFONE: 2 2807

END. TELEG.: COLUMBA—PORTO

FILIAL:

RUA DA MADALENA, 80, 3.º
LISBOA

TELEFONE: 2 6754

END. TELEG.: COLUMA—LISBOA

Marcas Registadas:

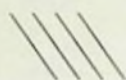
*PALACIO DE ORIENTE, ALBATROS,
ANTONIO ALONSO, HIJOS, LA CORRIDA,
LION D'ARGENT*



Schroeder Bros Inc.

AGENTES DE FABRICANTES — DISTRIBUIDORES

Sardinhas — Atum — Filetes de Anchovas



Azeite de Oliveira — Frutos Secos — Especialidades

AGENTES EXCLUSIVOS NOS ESTADOS UNIDOS
DAS PRINCIPAIS CASAS EUROPEIAS DESDE 1913

10 Beach Street

End. teleg.: «Frades»

NEW-YORK, N. Y.

RICHARD D. DUDLEY & CO. LIMITED

IMPORTADORES E AGENTES

TELEFONE:
MANSION HOUSE 6221/3

41, EAST CHEAP
LONDON, E. C. 3.

TELEGRAMAS:
GOODWILL, LONDON

IMPORTADORES E DISTRIBUIDORES DIRECTOS AOS ARMAZENISTAS
EM TODA A INGLATERRA

E S P E C I A L I D A D E S

**CONSERVAS DE SARDINHA E OUTROS PEIXES
FIAMBRES E CONSERVAS DE CARNE**

•
CONCENTRADO DE TOMATE

•
CONSERVAS E POLPAS DE FRUTOS E DE LEGUMES

•
AZEITE DE OLIVEIRA

•
FRUTOS SECOS — ALFARROBA — PIMENTÃO

•
VINHO DO PORTO — BRANDY



LA ROSE

CONSERVAS DE PEIXE

SARDINHAS — ATUM — FILETES DE
CAVALA — FILETES DE ANCHOVAS

FEU HERMANOS

RESP. LIM.

PORTIMÃO — ALGARVE

Companhia União Fabril

Lisboa - Rua do Comércio, 49

Porto - Rua Sá da Bandeira, 82

ÓLEO
DE
MENDOBI



AZEITE
EXTRA E
REFINADO

PREFERIDOS PELOS BONS FABRICANTES DE CONSERVAS

FÁBRICA NO BARREIRO

DEPÓSITOS NOS CENTROS CONSERVEIROS DE :

LAGOS - PORTIMÃO - OLHÃO - SETÚBAL - LISBOA - MATOSINHOS

SARDINHA DO ALGARVE

L I M I T A D A

FABRICANTES E
EXPORTADORES

CONSERVAS DE PEIXE
em azeite e em salmoira

Fabricações especiais em
azeite na marca MARGARET
Sardinhas sem espinha
Sardinha sem pele nem espinha
FILETES DE ANCHOVAS

Endereço Telegráfico: «Sardinha» / Telefone 25

OLHÃO — PORTUGAL

BIEN TRADING COMPANY, INC.

105 HUDSON STREET
End. Telegráfico: BIENCODAR
NEW YORK, N. Y.

*Importadores e distribuidores em todos os Estados
Unidos dos mais finos produtos alimentares*

ANCHOVAS — ATUM — SARDINHAS
— GÉNEROS ALIMENTÍCIOS

MARIE ELISABETH

A MARCA AFAMADA DAS CONSERVAS
DE SARDINHAS PORTUGUESAS

EM AZEITE E TOMATE

COM ESPINHA

SEM ESPINHA

SEM PELE E SEM ESPINHA

E DE FILETES DE ANCHOVAS

QUALIDADE EXCELENTE

JÚDICE FIALHO & C.^A
FARO

ANO VII

N.º 82

Conservas de Peixe

JANEIRO

1953

REVISTA MENSAL

Director: JOSÉ ANTÓNIO FERREIRA BARBOSA

Editor e Proprietário: J. AGOSTINHO FERNANDES

Composição e impressão: SOCIEDADE ASTÓRIA, LDA. — Regueirão dos Anjos, 68 — LISBOA

REDAÇÃO E ADMINISTRAÇÃO:

Av. Guerra Junqueiro, 20-5.º D/º - Tel. 7 5739 - Lisboa

Sumário

A Preparação Tecnológica ao Serviço das Indústrias Alimentares; Produção e Exportação; Production and Exportation; O «Supermarket»; Pedidos de Representação; Peixes Conservados pelo Sal; A Pele das Baleias; Azeite de Cobertura nas Conservas de Peixe; Economia e Finanças; Resumos Analíticos da Indústria das Conservas; O Mundo da Pesca e da Conserva; Matérias Primas; Pesca da Sardinha.

A PREPARAÇÃO TECNOLÓGICA ao serviço das indústrias alimentares

Apesar dos bons propósitos tantas vezes anunciados, até em esferas oficiais, da mais alta responsabilidade, têm sido muito escassos nestes últimos anos os progressos registáveis em matéria de existência técnica à indústria; e, verificado como está que a nossa economia é acentuadamente sensível aos reflexos do seu comércio, é na perspectiva das nossas relações com os mercados estrangeiros que esse problema, como tantos outros, deve ser encarado praticamente. A assistência técnica à indústria e, nomeadamente, a formação de técnicos bem preparados que dêem as suas provas na progressiva melhoria qualificativa da nossa produção, avultam com a mais destacada importância nesta perspectiva das posições que cumpre manter perante os mercados estrangeiros. Para vencerem concorrências cada vez mais acentuadas, ingressarem vantajosamente em novos mercados ou em sectores de consumo mais amplos dos mercados já conhecidos, obterem preços de custo sempre mais baixos, precederem as indústrias concorrentes nas inovações que vão surgindo em todos os aspectos da produção — as nossas indústrias alimentares carecem de quadros técnicos mais variados e de mais sólida preparação do que as nossas escolas e institutos podem actualmente fornecer-lhes.

Para a indústria de conservas de peixe, em especial, reveste este caso importância singular. Graças às caracte-

rísticas superiores das espécies ictiológicas utilizadas pela nossa produção conserveira (sobretudo da sardinha), e também à competência, intuição e poder de iniciativa dos nossos industriais, tem sido possível manter as conservas de peixe portuguesas na vanguarda dos progressos mundiais desta indústria e conseguir com elas êxitos comerciais que chegam a surpreender, em paralelo com as circunstâncias adversas que as têm afectado.

Não se pode, todavia, confiar indefinidamente naqueles factores espontâneos para assegurar a continuidade do êxito futuro das exportações nacionais no sector alimentar. Por toda a parte se multiplicam os empreendimentos e as organizações destinadas a apoiar as indústrias de alimentação com os serviços técnicos mais adiantados — ao passo que em Portugal, como continuamos tristemente a constatar, quase tudo se confia de um empirismo contingente, que tanto pode levar a inesperados êxitos como a penosos fracassos. A tecnologia alimentar, como ciência aplicada e como técnica directamente ligada à indústria, não tem ainda em Portugal os recursos que deveriam servi-la. Por várias vezes o temos assinallado e a falta de realizações em tal domínio obriga-nos a persistir neste apelo às entidades que teriam capacidade e interesse em levá-las a efeito, tanto na esfera oficial como privada.

Aos exemplos que temos apontado neste caso, outros

queremos acrescentar neste artigo, como sugestões para a obra que cumpriria levar a cabo em Portugal. Os organismos existentes nos Estados Unidos ao serviço das indústrias alimentares são muito numerosos, caracterizando-se pela largueza de recursos que é, ao mesmo tempo, causa e efeito dos seus brilhantes progressos em tal domínio. Entre eles, destacam-se, por exemplo, o «Institute of Food Technologists», editor da magnífica revista «Food Technology» e de outras publicações eventuais relacionadas, com a produção alimentar, e as secções de tecnologia especializada nesta matéria existentes em diversas escolas e universidades dos Estados Unidos, o «Iowa State College», instalado na cidade de Ames daquele Estado norte-americano. O Instituto, agrupando os mais diversos organismos e individualidades interessadas na produção alimentar do país tem desenvolvido uma acção estimuladora excepcional, divulgando os métodos mais modernos de trabalho neste ramo, estimulando invenções, organizando estudos sistemáticos nas mais diversas especialidades, auxiliando estudantes e investigadores. As secções de tecnologia alimentar das escolas e universidades, por seu turno, têm ampliado progressivamente os seus serviços e fornecem às indústrias norte-americanas quadros de especialistas superiormente qualificados que contribuem decisivamente para o seu desenvolvimento.

No «Iowa State College», por exemplo, existem cursos médios e superiores de tecnologia alimentar, proporcionando formaturas completas aos respectivos alunos. O curso médio normal, com equivalência ao bacharelato em ciências, inclui o ensino de matemática, química geral, qualitativa e quantitativa, biologia, física, química física, química orgânica, engenharia química, e cursos diversos de análise química, botânica, zoologia, etc. No fim de cada curso completo os alunos fazem um período de três meses de experiência prática em fábricas da especialidade técnica que escolheram, obtendo posteriormente o respectivo grau. O curso superior, por sua vez, faculta os graus de Mestre em Ciências e Doutor no ramo de tecnologia da alimentação. Os programas para cada especialidade são organizados na base das ciências matemáticas físicas e químicas fundamentais, dando grande desenvolvimento aos estudos de bacteriologia, botânica, engenharia química, estatística e ciências económicas. Na parte final do curso são ministradas especializações em indústria animal, lacticínios, ciências da alimentação e nutrição, horticultura, avicultura, etc., de modo a encaminhar os respectivos alunos para o exercício imediato de direcção técnica superior em cada um desses ramos.

A título de exemplo, que poderia multiplicar-se relativamente a muitos outros institutos de ensino em exercício nos Estados Unidos, bastam estas notas para documentar o sentido simultaneamente científico e prático que inspira a formação escolar de técnicos das indústrias alimentares naquele país. Dispondo de quadros assim preparados, em número e qualidade de profissionais,

essas indústrias estão sempre aptas a preceder ou a acompanhar os mais adiantados e fecundos progressos em qualquer sector da produção mundial, do ramo. O progresso e o aperfeiçoamento constantes, com reflexos económicos do mais largo alcance na economia interna e na exportação, baseiam-se na própria estrutura dos quadros técnicos de que tais indústrias dispõem.

Porque não se cria em Portugal um Instituto de Tecnologia Alimentar e, pelo menos, uma escola ou um grupo de cursos de especialização em tais ramos integrados no nosso ensino universitário? As indústrias alimentares, incluindo as conservas de peixe, as conservas de frutos e produtos horticolas, a panificação, as bebidas alcoólicas e refrigerantes, as conservas de carnes e tantas mais, formam um conjunto que justificaria largamente a criação de tais instituições, com o apoio convergente do Estado e das actividades económicas interessadas. As possibilidades de desenvolvimento dessas indústrias são imensas, mesmo na perspectiva actual dos recursos com que podem contar: as suas necessidades de assistência técnica e de quadros profissionais especializados impõem-se na própria ordem dos interesses económicos e sociais que servem presentemente e que deveriam servir no futuro. Portugal precisa de progredir decididamente neste domínio, se não quiser que as suas indústrias alimentares constituindo um bloco o mais importante núcleo de actividades económicas nacionais, fiquem em situação de subalternidade e estagnação perante as suas similares estrangeiras em rápido progresso.



**Mariolinde
Sporting**

**LOYAUTE
MATHILDE
LEVANT
Regil
CROIX
D'OR
Somar**

are some of the well known brands of
sont quelques unes des marques bien connues de

MARQUES NEVES & C.^a, L.^{da}

packers of all kinds of preserved fish
fabricants de toutes sortes de conserves de
poisson

<p>SETÚBAL Telegraphic adress Adresse télégraphique MARNE</p>	<p>MATOZINHOS Telegraphic adress Adresse télégraphique SOMAR</p>
---	--



PRODUÇÃO E EXPORTAÇÃO



Situação durante o mês de Dezembro

PRODUÇÃO

Azeite ou molhos

A produção de conservas de peixe durante o mês de Dezembro foi de 2.935.644 quilos (165.686 caixas) distribuídas pelas seguintes espécies: sardinha, 2.215.556 quilos (1.803 caixas); carapau, 36.157 quilos (1.803 caixas); cavala, 25.864 caixas (1.532 quilos); atum e similares, 428.182 quilos (17.956 caixas); filetes de anchova, 194.364 quilos (20.894 caixas) e outras espécies, 35.521 quilos (1.906 caixas). Matosinhos foi o primeiro centro produtor com 1.624.145 quilos; Olhão, o segundo, com 433.660 quilos e Setúbal, o terceiro, com 317.083 quilos. Em relação às espécies, Matosinhos foi o maior produtor de sardinha (1.545.798 quilos), de carapau (36.157 quilos) e de cavala (14.353 quilos); V. R. Sto. António, de atum e similares (158.284 quilos); Olhão, de filetes de anchova (87.338 quilos) e Setúbal, de outras espécies (11.846 quilos).

Esta produção foi menor, respectivamente, de 2.379.460 quilos e 398.454 quilos do que em Novembro de 1952 e Dezembro de 1951.

Salmoura

A produção de conservas em salmoura foi de 409.854 quilos, nas seguintes espécies: sardinha, 139.876 quilos; biqueirão, 263.348 quilos, cavala, 480 quilos, atum e similares, 150 quilos e outras espécies 6.000 quilos.

Matosinhos, fabricou 52.229 quilos de sardinha, 46.621 quilos de biqueirão e 600 quilos de outras espécies; Peniche, 880 quilos de sar-

dinha; Lisboa, 45.591, quilos de sardinha, 150 quilos de atum e similares e 5.400 quilos de outras espécies; Lagos, 18.000 quilos de biqueirão; Portimão, 35.085 quilos de biqueirão; Olhão, 18.390 quilos de sardinha e 92.560 quilos de biqueirão; V. R. Sto. António 22786 quilos de sardinha, 71.082 quilos de biqueirão e 480 quilos de cavala.

Esta produção foi inferior à de Novembro último em 295.570 quilos e superior à de Dezembro de 1951 em 162.048 quilos.

EXPORTAÇÃO

Por Centros

Azeite ou molhos

A exportação de conservas em azeites ou molhos foi de 3.275.138 quilos (202.336 caixas) no valor de 54.201.637\$90, distribuído pelas seguintes espécies: Sardinha, 28.877.220 quilos (159.341 caixas) no valor de 44.150.940\$90; carapau, 31.047 quilos (1.713 caixas) no valor de 342.448\$40; cavala, 66.395 quilos (3.446 caixas) no valor de 1.122.673\$00; atum e similares, 75.461 quilos (3.183 caixas) no valor de 2.030.278\$20; anchovas, 204.407 quilos (33.521 caixas) no valor de 6.125.873\$40; lulas e chocos, 16.616 quilos (942 caixas) no valor de 365.552\$00; outras espécies, 3.992 quilos (190 caixas) no valor de 63.872\$00.

Matosinhos é o primeiro centro exportador com 1.152.980 quilos (63.008 caixas) ou 35,2 %; Portimão, o segundo, com 594.309 quilos (36.336 caixas) ou 18,1 % e Olhão, o terceiro, com 576759 quilos (44.862 caixas) ou 17,6 %.

Exportaram-se menos 981.728 quilos do que em Novembro último e mais 389.019 quilos do que em Dezembro de 1951.

Salmoura

A exportação de conservas em salmoura foi de 167.783 quilos no valor de 1.126.551\$70, sendo 165.049 quilos de sardinha, 25 quilos de cavala, 1.007 quilos de atum, 50 quilos de biqueirão e 1.652 quilos de outras espécies. Esta exportação foi superior à de Novembro último e à de Dezembro de 1952, respectivamente em 25.737 e 72.084 quilos.

O principal centro exportador foi Matosinhos com 55.504 quilos.

Congelados

A exportação de congelados foi de 54.862 quilos no valor de 742.555\$40, compreendendo 23.055 quilos de sardinha, 12.838 quilos de polvo, 10.035 quilos de lulas, 3.001 quilos de carapau, 1.705 quilos de pescada, 1.465 quilos de pescadinha, 645 quilos de linguado, 435 quilos de enguias, 425 quilos de salmonete, 320 quilos de cavala, 270 quilos de lagosta, 260 quilos de percebes, 115 quilos de peixe espada e 293 quilos de outras espécies. O principal importador foi Moçambique com 18.000 quilos.

Por Países

Azeite ou molhos

Os três principais países importadores foram: França, 569.097 quilos (17,3 %); Alemanha, 525.667 quilos (16 %) e África Ocidental Britânica, 518.620 quilos (15,8 %). Em relação às espécies, a França foi o maior comprador de sardinha (562.922 quilos); a África Oc. Britânica, de carapau (12.300 quilos); a Bélgica, de cavala (44.126 quilos); a Itália, de atum e similares (42.843 quilos); os E. U. A., de anchovas (180.917 quilos); Cuba, de lulas e chocos (8.138 quilos) e de outras espécies (1.818 quilos).

Salmoura

O principal país importador foi a Itália com 101.241 quilos.

Produção, por centros, de conservas em azeite ou mólhos, em quilos, em Dezembro de 1952
December Canned Fish Pack (in kilos)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>
Matosinhos	1.545.798	36.157	14.535	12.084	5.022	10.549	1.624.145
Peniche	—	—	—	—	—	—	—
Lisboa	15.523	—	—	66.057	688	1.839	84.107
Setúbal	182.524	—	2.846	116.621	3.246	11.846	317.083
Lagos	58.832	—	—	—	5.721	—	64.553
Portimão	67.768	—	56	30.359	14.061	19	112.263
Olhão	286.871	—	8.427	44.777	87.338	6.247	433.660
V. R. de Santo António	58.240	—	—	158.284	78.288	5.021	299.833
Quilos	2.215.556	36.157	25.864	428.182	194.364	35.521	2.935.644
Caixas	121.595	1.803	1.532	17.956	20.894	1.906	165.696

Exportação, por centros, de conservas de azeite ou mólhos, em quilos, no mês de Dezembro de 1952
December Canned Fish Export (by Centers)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchard</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squid</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	TOTAIS <i>Total</i>	
								Caixas <i>Cases</i>	Quilos <i>Kilos</i>
Açores	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Matosinhos	1.113.188	9.830	11.275	1.388	12.749	3.826	724	63.008	1.132.980
Lisboa	199.601	703	9.270	23.281	11.406	2.771	975	14.544	248.007
Setúbal	378.636	19.019	3.439	9.871	6.769	8.993	—	24.259	426.727
Lagos	121.638	—	1.962	—	4.810	—	—	7.964	128.410
Portimão	556.365	1.400	19.706	—	16.838	—	—	36.336	594.309
Olhão	450.297	95	10.227	26.441	86.380	7.026	2.293	44.862	576.759
V. R. de St.º António	57.495	—	10.516	14.480	65.455	—	—	11.363	147.946
	2.877.220	31.047	66.395	75.461	204.407	16.616	3.992	202.336	3.275.138

Sociedade **ASTÓRIA** Limitada

ARTES GRÁFICAS

REGUEIRÃO DOS ANJOS, 68—TELEF. 43258 LISBOA

Production and Exportation

Situation during the month of December

PRODUCTION

Oil or sauce

The total production of fish preserves during the month of December was 2,935,644 kilos (165,686 cases), distributed as follows: Sardines, 2,215,556 kilos (121,595 cases); Chinchards, 36,157 kilos (1,083 cases); Mackerel, 25,864 kilos (1,532 cases); Tunny and the like, 428,182 kilos (17,956 cases); Filets of Anchovies, 194,364 kilos (20,894 cases), and other kinds, 35,521 kilos (1,906 cases).

Matosinhos was the first packing center with 1,624,145 kilos, followed next by Olhão with 433,660 kilos, and lastly by Setúbal with 317,083 kilos.

As regards kinds, Matosinhos was the greatest packer of Sardines (1,545,798 kilos), of Chinchards (36,157 kilos), and of Mackerel (14,535 kilos); V. R. Sto. António, of Tunny and the like (158,284 kilos); Olhão, of Filets of Anchovies (87,338 kilos), and Setúbal, of other kinds (11,846 kilos).

This production was lower, respectively, by 2,379,460 kilos and 398,454 kilos than in November of 1952 and December of 1951.

Brine

The total production of preserves in brine was 409,854 kilos, distributed for the following kinds: Sardines, 139,876 kilos; Biqueirão, 263,348 kilos; Mackerel, 480 kilos; Tunny and the like, 150 kilos, and other kinds, 6,000 kilos.

Matosinhos packed 52,229 kilos of Sardines, 46,621 kilos of Biqueirão and 600 kilos of other kinds; Peniche, 880 kilos of Sardines; Lisbon,

45,591 kilos of Sardines, 150 kilos of Tunny and the like and 5,400 kilos of other kinds; Lagos, 18,000 kilos of Biqueirão; Portimão, 35,085 kilos of Biqueirão; Olhão, 18,390 kilos of Sardines and 92,560 kilos of Biqueirão; V. R. Sto. António, 22,786 kilos of Sardines, 71,082 kilos of Biqueirão and 480 kilos of Mackerel.

This production was lower than the one in November of 1952 by 295,570 kilos and higher than the one in December of 1951, by — 162,048 kilos.

EXPORTATION

By Countries

Oil or sauce

The export of preserves in oil or sauce was 3,275,138 kilos (202,336 cases) amounting to 54,201,637\$90, distributed as follows: Sardines, 2,877,220 kilos (159,341 cases) amounting to 44,150,940\$90; Chinchards, 31,047 kilos (1,713 cases) amounting to 342,448\$40; Mackerel, 66,395 kilos (3,446 cases) amounting to 1,122,673\$00; Tunny and the like, 75,461 kilos (3,183 cases) amounting to 2,030,278\$20; Filets of Anchovies, 204,407 kilos (33,521 cases) amounting to 6,125,873\$40; Calamaries and Cuttlefish, 16,616 kilos (192 cases) amounting to 365,552\$00; other kinds, 3,992 kilos (190 cases) amounting to 63,872\$00.

Matosinhos was the main exporting center with 1,152,980 kilos (63,008 cases) or 35.2%; Portimão comes next with 594,309 kilos (36,336 cases) or 18.1%, and Olhão takes the third place with 576,759 kilos (44,862 cases) or 17.6%.

There were exported 981,728 kilos less than in November of 1952 and 389,019 kilos more than in December of last year.

Brine

The export preserves in brine was 167,783, kilos amounting to 1,126,551\$70, 165,049 of which were of Sardines, 25 kilos of Mackerel, 1,007 kilos of Tunny, 50 kilos of Biqueirão, and 1,652 kilos of other kinds.

As compared to the one in last November, this export was lower by 25,737 kilos and by 72,084 kilos as compared to the one in December of 1951.

Matosinhos was the main exporting center with 55,504 kilos.

Frozen

The total export of Frozen was 54,862 kilos amounting to 742,555\$40, comprising 23,055 kilos of Sardines, 12,838 kilos of Pulp, 10,035 kilos of Calamaries, 3,001 kilos of Chinchards, 1,705 kilos of Whitting, 1,465 kilos of Little Whitting, 645 kilos of Sole, 435 kilos of Eels, 425 kilos of Salmonete, 320 kilos of Mackerel, 270 kilos of Lobster, 260 kilos of Percebes, 115 kilos of Swordfish and 293 kilos of other kinds.

Mozambique was the main importer with 18,000.

By Countries

Oil or sauce

The three main importing countries were: France, 569,097 kilos (17.3%); Germany, 525,667 kilos (16%) and British West Africa, 518,620 kilos (15.8%).

As regards kinds, France was the greatest buyer of Sardines (562,922 kilos); British West Africa, of Chinchards (12,300 kilos); Belgium, of Mackerel (44,126 kilos); Italy, of Tunny and the like (42,843 kilos); the U. S. A., of Filets of Anchovies (180,917 kilos); Cuba, of Calamaries and Cuttlefish (8,138 kilos) and of other kinds (1,818 kilos).

Brine

Italy was the main buying country with 101,241 kilos.

Exportação de conservas de peixe em azeite ou em mólhos, em quilos, por países de consumo, em Dezembro de 1952

December Canned Fish Export (by Countries)

	Sardinha <i>Sardine</i>	Carapau <i>Chinchar</i>	Cavala <i>Mackerel</i>	Atum e Similares <i>Tuna</i>	Anchovas <i>Anchovies</i>	Lulas e Chocos <i>Cuttle Fish and Squids</i>	Outras espécies <i>Other species</i>	Totals <i>Total</i>
África Equit. Fr.	-	2.584	-	-	294	95	95	3.068
África Ocid. Brit. ...	506.320	12.300	-	-	-	-	-	518.620
África Orient. Brit. ...	10.450	-	-	-	-	-	-	10.450
Alemanha	522.817	-	-	1.900	950	-	-	525.667
Angola	11.826	3.040	-	58	207	403	831	16.365
Arábia	950	-	-	-	-	-	-	950
Austrália	-	-	-	-	794	-	-	794
Bélgica	297.103	-	44.126	7.488	1.635	-	-	350.352
Bolívia	700	-	-	-	-	-	-	700
Cabo Verde	95	-	-	38	-	-	-	133
Canadá	3.333	-	950	760	2.945	-	-	7.988
Ceilão	380	-	-	-	-	-	-	380
Chipre	7.030	2.090	-	-	95	-	-	9.215
Col. Brit. A. C. e Sul	2.060	-	-	190	-	-	-	2.250
Congo Belga	103.650	10.425	1.235	190	627	-	13	116.140
Costa Rica	475	-	-	-	96	665	-	1.236
Cuba	23.290	-	-	927	896	8.138	1.818	35.069
Curçau	1.283	-	-	57	332	-	-	1.672
Dinamarca	21.445	-	-	-	-	-	-	21.445
Egipto	11.552	-	1.064	-	-	-	-	12.616
Equador	280	-	-	185	192	370	185	1.212
Etiópia	3.895	-	-	58	474	38	-	4.465
E. U. da América ..	184.980	-	-	-	180.917	-	-	365.897
Filipinas	27.902	-	-	-	-	-	-	27.902
Finlândia	7.220	-	-	-	-	-	-	7.220
França	562.922	-	-	5.713	462	-	-	569.097
Grécia	589	-	-	-	10	-	-	599
Guiné	2.005	-	-	-	-	9	89	2.103
Holanda	15.257	-	-	-	-	-	-	15.257
Honduras	660	-	-	-	-	-	-	660
Índia Holandesa	285	-	-	-	-	-	-	285
Índia Inglesa	5.490	-	-	-	332	-	-	5.822
Índia Portuguesa	-	-	-	-	28	-	18	46
Inglaterra	3.898	-	-	2.811	632	-	-	7.341
Itália	259.317	-	11.553	42.843	-	-	-	313.713
Jordânia	5.700	-	-	-	-	-	-	5.700
Libano	8.785	-	-	1.500	266	-	-	10.551
Macau	950	-	-	604	-	-	462	2.016
México	14.032	-	-	3.159	1.901	2.346	95	21.533
Moçambique	7.452	323	-	948	3.460	84	120	12.387
Palestina	22.800	-	-	-	-	-	-	22.800
Perú	1.855	-	-	76	1.046	-	95	3.072
S. Tomé e Príncipe	577	-	-	119	8	4	45	753
Sudão Ang. Egipto...	350	-	-	-	-	-	-	350
Suécia	141.936	-	-	-	-	-	-	141.936
Suiça	64.223	-	7.467	-	5.475	-	-	77.165
Territ. E. U. A. Cent.	6.888	-	-	-	-	4.464	-	11.352
Timor	380	285	-	95	-	-	126	886
União Sul Africana...	237	-	-	-	-	-	-	237
Uruguai	950	-	-	-	-	-	-	950
Venezuela	475	-	-	5.590	333	-	-	6.398
Fora à Navegação ...	171	-	-	152	-	-	-	323
Quilos <i>Kilos</i>	2.877.220	31.047	66.395	75.461	204.407	16.616	3.992	3.275.138
Caixas <i>Cases</i>	159.341	1.713	3.446	3.183	33.521	942	190	202.336
Valores <i>Values</i>	44.150.940\$90	342.448\$40	1.122.673\$00	2.030.278\$20	6.125.873\$40	365.552\$00	63.872\$00	54.261.637\$90

(a) - Sardinha c/ espinha (fancy) 19.112 quilos - - s/ espinha (boneless) 12.130 quilos - - s/ pele e s/ espinha (skintless and boneless) 123.408 quilos.

PREÇOS MÉDIOS, FOB, EM DEZEMBRO (AVERAGE FOB PRICES IN DECEMBER); *Conservas em mólhos*: (base 1/4 clube 30^{mm}); sardinha em azeite, 310\$20; sardinha em óleo, 268\$50; cavala em azeite, 321\$30; (base 1/10) filetes de anchovas, 284\$79; (base quilo); atum em azeite, 26\$90; *Salmouras*: (base quilo): sardinha, 6\$60; cavala, 10\$00; *Congelados*: (base quilo); sardinha, 12\$36; polvo, 13\$27; lulas e chocos, 12\$50.

O "SUPERMARKET,"

Revolução no comércio de retalho nos E. U. A.

O «Supermarket» teve o seu início há 20 anos na Califórnia e desde então e em relativamente curto prazo, criou a maior revolução na distribuição dos géneros alimentares na América do Norte, mudando os hábitos de compra do público e forçando os outros retalhistas a adoptarem os seus métodos. Hoje é um factor dominante no comércio de retalho dos géneros alimentícios.



Uma cliente escolhendo os artigos no «Supermarket»

Existem nos E. U. A. 394.000 lojas de artigos de alimentação que em 1951 fizeram vendas no valor de cerca de 30,4 biliões de dólares. Cerca de 14.500 daquelas lojas são «Supermarkets» que naquele mesmo ano fizeram vendas no valor de 12,1 biliões de dólares. Verifica-se, pois, que enquanto o número de «Supermarkets» representa 3,6 % do total das lojas existentes, o valor das suas vendas corresponde a 39,8 % do total realizado.

Nos últimos dois anos o desenvolvimento dos «Supermarkets» tem sido extraordinariamente rápido. O seu enorme sucesso é devido não só ao facto dos seus preços serem mais baixos do que os das vulgares lojas de venda, mas também a outras vantagens sobre estas, como evitar ao cliente a demora de estar ao balcão aguardando a vez de ser atendido pelo caixeiro, possuir uma grande variedade e selecção de artigos de alimentação, ter uma decoração atraente, ar condicionado e grandes parques para automóveis. O automóvel permite ao cliente levar tudo o que precisa do mesmo estabelecimento. A palavra «Supermarket» entrou já no dicionário Webster's que a define assim: uma secção de retalho, com o serviço feito pelo próprio cliente, de um sistema de lojas múltiplas ou de lojas independentes, vendendo artigos de alimen-

tação e outros de utilidade doméstica, num mínimo anual de 500.000 dólares.

No «Supermarket» não existe, portanto, nem o caixeiro, que só aparece quando é necessário dar algum esclarecimento, nem o balcão. O cliente percorre à vontade as imensas prateleiras carregadas de produtos, escolhendo os que lhe convêm e depositando-os num cabaz de arame que transporta num carrinho de mão. Terminada a escolha dos artigos apresenta-os ao conferidor que faz a conta e paga-os na caixa.

O preço foi e continua a ser a grande atracção do «Supermarket». O consumidor está convencido de que encontra ali os artigos mais baratos do que nas mercearias. O benefício, porém, deve-se ao próprio consumidor que satisfaz a sua encomenda pelas suas próprias mãos, poupando os ordenados dos caixeiros.

A princípio o «Supermarket» era olhado como loja para pobres que a classe média não frequentava. Mas já nessa altura havia os que prediziam que um dia o «Supermarket» faria quase todo o negócio de retalho no país. Ao automóvel, que praticamente existe no lar de cada americano, se deve uma grande parte deste sucesso. Foi ele que permitiu à clientela mais distante des-



Um «Supermarket»

locar-se com facilidade até ao local do «Supermarket», quebrando o velho hábito de se fazerem só compras nas lojas da vizinhança, e de poder levar para casa maior quantidade de artigos. O frigorífico permitiu também conservar em casa os artigos trazidos da loja.

O «Supermarket» desenvolveu no público o hábito de compra dos artigos de alimentação primeiro, como

dissemos, baixando os preços, o que permitiu aumentar o volume das compras, segundo, apresentando um maior número de artigos, de marcas e de formatos, numa forma mais atraente e ao alcance das mãos do comprador, como nunca sucedera.

Pôde assim ser aproveitado ao máximo o impulso do consumidor para a compra que desempenha um papel muito importante na aquisição dos alimentos.

Está verificado, por exemplo, que apenas um terço de todas as compras que se fazem foi planeado para um determinado artigo antes do cliente entrar na loja. Um outro quarto da compra está apenas em projecto e o resto das compras só surge no espírito do cliente quando este entra no estabelecimento.

O «Supermarket» explora o impulso do comprador de todas as formas possíveis: agrupando produtos, tais como comida para «pic-nics»; tornando atraentes os artigos de alimentação em exposição; usando cor e luz; pondo espelhos detrás da carne, etc.

Duma forma geral, esta nova situação deu às marcas que estão a ser reclamadas uma enorme vantagem sobre as marcas menos conhecidas. A razão do facto está em que o consumidor já está conquistado pela propaganda antes de ir à loja fazer compras. A experiência mostra que é difícil vender um artigo que não esteja a ser propagandeado.

As embalagens tiveram que evolucionar no sentido da nova técnica de venda introduzida pelo «Supermarket». O desenvolvimento deste teve também uma grande influência sobre os fabricantes, obrigando-os a disputarem para obter um lugar nas prateleiras para os seus artigos.

Os fabricantes de produtos alimentícios mandam grupos de empregados para junto dos «Supermarkets» para fiscalizarem os seus produtos, vigiarem os «stocks», enviarem novas remessas quando estes se encontram quase esgotados, arranjam as prateleiras, limpam o pó, dispõem os mostruários, etc. A despesa deste trabalho é pago pelo próprio fabricante.

Ao conhecer esta nova técnica do comércio retalhista norte-americano compreende-se melhor a razão por que as nossas conservas de sardinha, apesar da sua incontestável superior qualidade, têm o seu consumo, de ano para ano, mais diminuído. Um produto só conquista um lugar nas prateleiras das lojas na América do Norte quando está a ser reclamado pelos vários meios de propaganda, imprensa, rádio, televisão. Não se pode, portanto, fazer interessar o consumidor num artigo que este não vê nem ouve falar dele. E esta é, por fatalidade, a situação das nossas conservas de sardinha nos mercados dos Estados Unidos pelo que não é, pois, de admirar que delas só exista em breve uma vaga recordação na memória dos antigos e já raros consumidores.

Pedidos de representação

- | | | |
|--|--|---|
| — Jos. Cabral
Post Box N.º 1302
<i>Bombay (India)</i> | — A. N. Shaw & C ^o
42, Stanley Street
<i>Liverpool</i> | — Magbro Exchange Agencies
P. O. B. 446
<i>Lagos, Nigeria</i> |
| — I. A. Gilbert
105 Amidar
<i>But-Yam (Israel)</i> | — Western Traders Association
P. O. Box, 61
<i>Ibadan, Nigeria</i> | — Laifatfur & C ^o
P. O. B. N.º 142
<i>Port-Louis (Mauritius)</i> |
| — J. & C. Goldsborough
150 Newark Avenue
<i>Jersey City, N. Y.</i> | — Carol Andrei
P. O. B. 4401
<i>Tel-Aviv</i> | — Robert Le Maire Ltd.
<i>Port-Louis (Mauritius)</i> |
| — Tex-Son-Tex & C. ^o
5 «A» Water Street
<i>Georgetown, British Guiana</i> | — Emmanuel Le Perre Fils
B. P. N.º 277
<i>Tananarive (Madagascar)</i> | — Pedro Rodriguez
P. O. Box 34-38
<i>Havana-Cuba</i> |
| — S. W. Kasparian
Souge El-Tejjar-Room N.º 31
<i>Baghdad (Iraq)</i> | — Hassan A. H. Algarady
P. O. B. N.º 205
<i>Jeddah (Saudi Arabia)</i> | — J. Exposito & C. ^o
367 Aguiar St.
<i>Havana-Cuba</i> |
| — Reynolds & Stevens Export C. ^o
27 St. Andrews Road
<i>Enfield Middlesex (England)</i> | — British Unicorn Ltd.
36-38, Southampton Street, Strand,
<i>London, W. C. 2</i> | — Nigerian Merchants Development
C. ^o
<i>Owo-Nigeria</i> |
| | — Joseph Dakak
B. P. N.º 324
<i>Beyrouth</i> | — C. Illies & C. ^o
Steinhöff 11 (Slomanhaus)
<i>Hamburg</i> |

PEIXES CONSERVADOS PELO SAL

| pelo Dr. José Freixo |

A operação da salga pode fazer-se a seco ou em sal dissolvido na água (salmoura).

Geralmente, os peixes de maiores dimensões salgam-se a seco e os de menores dimensões ou os primeiros divididos em bocados salgam-se em salmoura.

Faremos apenas referência às três espécies de maior consumo e valor económico em Portugal ou sejam: a sardinha, o atum e o bacalhau.

Entre nós, encontra-se vulgarmente no comércio dentro de barricas ou de outros recipientes a sardinha salgada.

Para tal conservação, antes da salga são as sardinhas previamente decapitadas e evisceradas.

A boa conservação do produto nota-se pelos caracteres organoléticos que a princípio em nada diferem do peixe fresco, à excepção da pele que se apresenta gordurosa.

Mais tarde, pela exposição ao ar a coloração passa a amarelo, mercê da acção de determinadas bactérias cromogénias e as escamas desprendem-se com mais facilidade do que no peixe fresco ao mesmo tempo que se nota um cheiro a ranço.

Higiênicamente, se a alteração não é muito pronunciada o produto em nada prejudica o consumidor. No entanto, o peixe nessas condições tem um gosto a ardido «sui generis».

Pode também a sardinha assim conservada apresentar uma coloração avermelhada com um forte cheiro a trimetilamina.

Constituem motivos de rejeição se as colorações amarela ou avermelhada são muito acentuadas.

Quando putrefactas as sardinhas salgadas apresentam a carne mole e do corpo sai um líquido amarelo e repulsivo de cheiro amoniacal.

Nas sardinhas meio salgadas a alteração nota-se pela exsudação dum líquido arroxado que passa breve-

mente a negro cobrindo-se a cabeça dum verniz viscoso.

Relativamente ao atum salgado, apresenta-se geralmente no comércio em latas ou em barris.

Em bom estado sanitário a carne é compacta, resistente, de cor cinzenta avermelhada externamente e rósea internamente, com um gosto e cheiro agradáveis.

Quando alterado, a carne amolece e muda de cor, tomando um sabor acre e cheiro desagradável.

Pelo que respeita ao bacalhau, a conservação deste peixe pode fazer-se de diversas maneiras.

Assim, pondo de parte a conservação pelo frio que está hoje muito em voga nalguns países (peixe congelado), há a considerar o peixe-pau (stock-fish dos ingleses, ou stoccafisso dos italianos) em que o peixe decapitado e eviscerado, ou inteiro, é posto a secar ao sol, sem sal; aberto longitudinalmente e depois seco, constitue o bacalhau consumido no nosso país ou (codfish dos ingleses e o kippisk dos noruegueses); dividido em pedaços e metido em barris em camadas separadas uma das outras por camadas de sal, obtém-se o laberdano que é usado nalguns países.

Para a preparação do bacalhau que aparece no nosso comércio é primordial a operação da salga a bordo dos navios bacalhoeiros.

Cônsua de tal importância tem a Comissão Reguladora do Comércio de Bacalhau envidado os seus maiores esforços para que aos secadouros chegue o pescado em condições de uma boa salga.

Assim, anualmente é fornecida às Empresas Armadoras a classificação do sal que vai ser usado na salga dos respectivos carregamentos.

Essa classificação, depois dos estudos efectuados pelo Laboratório da C. R. C. B. é baseada no seguinte critério:

a) *sal fraco*: é o sal com menos de 90 % de cloreto de sódio;

b) *sal forte*: é o sal com 90 a 95 % de cloreto de sódio;

c) *sal bastante forte*: é o sal com mais de 95 % de cloreto de sódio.

A classificação indicada tem apenas como objectivo o estabelecimento de bases práticas que sirvam de pontos de referência na salga do bacalhau.

São muito diferentes as quantidades de sal usadas na salga dum quintal de bacalhau, sendo os espanhóis que usam maiores quantidades e os ingleses uma salga mais leve.

Porém, tais quantidades devem relacionar-se com a pureza química do sal e com o tipo de bacalhau pescado, embora difiram bastante de país para país.

Na verdade, um simples exame comparativo mostra que as quantidades de sal usadas são muito diferentes de carregamento para carregamento.

Num estudo laboratorial, baseado na relação das quantidades de sal usadas em inúmeros carregamentos portugueses com a composição química do sal, concluímos o seguinte:

I) *Para carregamentos com predominio de bacalhau do tipo «corrente».*

Na maioria dos carregamentos nacionais é este o tipo de bacalhau que predomina.

1.º *Sal forte*

a) O bacalhau fica com ligeira falta de sal usando-se 48 quilos deste produto por quintal de 60 quilos de peixe;

b) Obtém-se boa salga a partir de uma quantidade de 52 até 64 quilos de sal por quintal de 60 quilos de peixe.

2.º *Sal bastante forte*

Obtém-se boa salga a partir de uma quantidade de 49 a 55 quilos de sal por quintal de 60 quilos de peixe.

3.º *Sal fraco*

Obtém-se boa salga a partir de 55 quilos de sal por quintal de 60 quilos de peixe.

II) *Para carregamentos com predominio do tipo «crescido».*

Os carregamentos nacionais do tipo de bacalhau são raros e escas-

seiam por isso as observações práticas.

Todavia, analisando carregamentos em que entram grandes percentagens de bacalhau do tipo «crescido», verificámos o seguinte:

a) *Sal forte*

Obtém-se boa salga com o uso de 60 a 65,5 quilos de sal por quintal de 60 quilos de peixe;

b) *Sal bastante forte*

O bacalhau fica bem salgado com 55 a 60 quilos de sal por quintal de peixe.

Há ainda que ter em atenção que o peixe da Terra-Nova, pela sua maior grossura, é também o peixe que necessita para uma boa salga duma maior quantidade de sal.

c) *Sal fraco*

Deste sal, não deve usar-se menos de 58 quilos por quintal de 60 quilos de peixe.

III) *Para carregamentos com predominio de bacalhau do tipo «miúdo».*

Este tipo predomina na pesca dos arrastões.

De um modo geral, para o tipo miúdo (e somente quando este não seja muito grosso) não poderá obter-se uma boa salga desde que se usem menos de 45 quilos de sal por quintal de 60 quilos de peixe.

O bacalhau bem salgado reconhece-se pela firmeza das fibras musculares e ausência de qualquer cheiro fora do «sui generis».

No bacalhau com deficiência de sal, falta a rigidez das fibras e nota-se um cheiro aliáceo, por vezes amoniacal, devido ao desenvolvimen-

to de diversos microorganismos, nomeadamente do estafilococo.

Em Portugal, não é hábito a venda do bacalhau salgado, tal como se apresenta de bordo.

Assim, antes da venda sofre o produto uma lavagem e secagem nos secadouros destinados a tal fim.

Só o bacalhau bem salgado de bordo se apresenta em boas condições de receber devidamente as operações de secagem.

Com efeito, o peixe mal salgado não seca convenientemente e o resultado final é o do chamado bacalhau «soleque» ou «borracha».

O bacalhau seco, em boas condições sanitárias apresenta-se com as fibras musculares firmes, consistentes, miómeros distintos, espinha, pele e barbatanas bem aderentes, sem quaisquer viscosidades ou tonalidades anormais e cheiro «sui generis».

O bacalhau é porém um produto orgânico que se altera como qualquer outro, especialmente quando colocado em lugares quentes e húmidos.

Entre as alterações do bacalhau citaremos as seguintes, embora nem sempre dêem o produto impróprio para consumo:

1.º *O vermelho do bacalhau*

Esta alteração deve-se a microorganismos clorófilos residentes no sal marinho que têm recebido nomes diversos consoante os investigadores.

Nos trabalhos recentes (1947) efectuados por Penso, o autor julga que o vermelho é produzido por dois germes que na maior parte dos casos vivem associados numa espécie de simbiose e a que deu os seguintes nomes: «*Micrococcus gadidarum*» (Beckwith) Penso, que origina um vermelho mais escuro e «*Amoebacter morrhuae*» Penso, que dá uma tonalidade mais rosada.

2.º *A alteração amarelada.*

É produzida por bactérias cromogéneas, nomeadamente o «*staphylococcus pyogenes aureus*» e nota-se pela presença duma viscosidade amarelada.

3.º *O empoamento.*

Manifesta-se pela presença dum pó branco, cinzento, amarelo ou acastanhado.

Pode ser produzido por diversos microorganismos que dão as várias modalidades de empoado, tais como: o *Micrococcus glaucus*, a *Bacterium citrinum*, o *Botrytes flavus*, o *Aspergillus glaucus* e a *Torula epizoa*.

4.º *Putrefacção lenta.*

Neste caso, a carne do bacalhau é flácida e deixa marcada as impressões digitais. Notam-se além disso várias zonas de cor escura e aspecto viscoso, especialmente na proximidade da coluna vertebral.

Do bacalhau assim alterado foram isolados entre outros os seguintes germes: «*bacillus subtilis*», o «*bacillus perfringens*», etc.

5.º *Putrefacção rápida.*

Pode produzir-se em bacalhau amontoado num lugar quente, húmido e pouco arejado.

Reconhece-se pela cor da carne que passa de branca a amarelo, rosasea ou negro, segundo o grau de putrefacção e a espécie de microorganismos.

A pele desagrega-se com facilidade e reduz-se a pedaços.

As escamas encontram-se levantadas e desprendem-se facilmente.

Passando-lhe os dedos a pele separa-se facilmente, dizendo-se então o bacalhau está «ardido».

Com a fermentação dá-se um desenvolvimento de calor, juntamente com um cheiro fétido segundo o grau de putrefacção.

É preciso, porém, não se confundir esta alteração com o queimado pelo calor que se dá muitas vezes durante a exposição nas mesas de secagem.

Nicoló Lanata

IMPORTADORES E AGENTES

Genova Darsena L. 3

Telegs.: NICOLANATA

FUNDADA EM 1889

Especialidades:

CONSERVAS DE PEIXE

FÁBRICA DE CONSERVAS
NA TRAFARIA

VENDE-SE

Com grandes armazéns muito bem construídos à saída da ponte da Trafaria, com ou sem direitos para a exploração da Indústria de Conservas.

Resposta ao Apartado N.º 754 — LISBOA

A pele das baleias

por Luís Muñiz Anguez

Pode-se aproveitar a pele das baleias para usos que redundem em benefício da comodidade humana?

Tal era a pergunta que as gentes faziam na antiguidade, a sábios naturalistas e a baleeiros veteranos, nas circunstâncias em que esta pele prometia ser o produto que mais tarde havia de ter diversas e valiosas aplicações.

Hoje, graças à resposta que se deu então àquela pergunta, sabemos que, com efeito, a pele da baleia tem uma consistência parecida com a das peles mais usadas da fauna terrestre, se bem que os técnicos a considerem muito mais elástica e compacta.

Seria impróprio falar de uma pele tão consistente a respeito de outro animal que não pertencesse à família dos cetáceos.

Contudo, em torno do corpo das baleias não se encontra outra coisa que não seja esta pele.

A capa que cobre qualquer outra espécie só admite a denominação de pele quando é suficientemente densa, ao passo que a superfície morta das baleias é sensível ao mais leve esforço de dilaceração, enquanto não se contrai, se engrossa e se torna dura e quebradiça.

Uma vez nestas condições a pele tem, porém, uma transparência que dá a impressão de que aumenta o tamanho dos caracteres, como um cristal de aumentar, se observarmos com ela uma página impressa.

Ainda que actualmente nada se diga acerca da transcendência do seu emprego, não se ignora que nalgumas fábricas estrangeiras a pele da baleia é cuidadosamente dessecada e logo enrolada como outras peles em forma de fardos.

Como capa protectora contra os efeitos das grandes pressões submarinas e da diversidade das temperaturas atmosféricas, a pele das baleias permite que estas possam viver comodamente durante as estações do ano,

quer nos mares glaciais do Norte quer noutras águas hiperbóreas próprias para espécies de excessivo sangue frio, adoptadas a uma climatologia em extremo rigoroso.

Na maioria das fábricas esta pele, até agora, não constituía mais do que uma superfície gordurenta que depois de fragmentada e posta em caldeiras ao fogo, com a manta de gordura que leva debaixo, se converte em óleo de qualidade insuperável que no século XIX foi o produto cobiçado pelas drogarias e farmácias, do mesmo modo que o plástico das barbas das baleias fora a matéria predilecta dos fabricantes de artigos plásticos, entre os quais obtiveram um êxito retumbante na moda parisiense os espartilhos femininos que no decorrer daquele século tornaram elegante e gracioso o corpo da mulher.

Sabe-se que em tempos muito distantes as pirogas dos piratas malaios, emboscadas nas sombas dos golfos e dos promontórios verdejantes de Sumatra, assaltavam os barcos carregados de peles de baleia e de outras riquezas dos mares orientais, entre os quais figuravam o marfim e o ambar cinzento.

Estes barcos, na sua maioria baleeiros, apareciam no estreito do Sonda, para se dirigirem ao Oeste da China, contratados por fabricantes de curtidos e de bijuteria diversa, do mesmo modo que outros barcos navegavam com as mesmas cargas até aos portos do Ocidente, depois de se livrarem da perseguição da pirataria no promontório conhecido pelos marítimos com o nome de «Cabeça de Java» que vinha a ser a porta fortificada de um vasto império, rodeado de muralhas.

Outros antecedentes das idades históricas, além de reafirmarem o que dizemos e de aludirem a outras particularidades desta pele, referem-

-se à sua estética, modelada nas galerias de Versalhes por Garneray de uma maneira tão expressiva como quando a observamos na superfície viva da espécie, no meio do azul luminoso ou do branco brilhante, sob a impressão duma maravilha artística.

Da mesma maneira que nas melhores estampas da arte latina, esta superfície mostra inumeráveis linhas cruzadas, cortes rectos e profundos na sua espessura e sinais místicos e indecifráveis que Goldsmith na sua obra «A Natureza Animada» assemelha às cifras misteriosas que os índios gravavam nas paredes das pirâmides.

Nos preliminares do século XX, a sua utilização como pele curtida tinha aplicações apreciáveis que diminuíram consideravelmente logo que o progresso industrial impôs exigências inevitáveis de materiais diversos, superiores às necessidades exíguas do curtido.

A caça das focas nas regiões austrais e a de crocodilos nas lagunas e rios das rotas do trópico, mantinham abastecidos os mercados, juntamente com a produção de peles provenientes da diversidade dos animais terrestres.

Deste modo a pele das baleias, muito desvalorizada, foi destinada, com notórias vantagens, à produção de óleo como matéria que a indústria em franca evolução exigia em quantidades enormes, assim como a gordura e o espermacete do cetáceo.

Em virtude das populações baleeiras da Groenlândia serem satisfatoriamente abundantes, as capturas duplicaram através do Ártico, obtendo-se espécies de 70 ton. de peso, 90 pés de comprimento e 40 de diâmetro, e uma produção, por unidade, de 120 barris de óleo, excluindo outros produtos de relativa importância.

Os pescadores de baleias, obsecados pelo valor que o óleo e a gordura adquiriam, esqueceram por completo a conservação da tão apreciada pele, desprezada totalmente como curtido nas outras pescarias do Pacífico e do Antártico.

Folha de Flandres

CANHA & FORMIGAL, LDA.

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS DE:

R T S C EXPORTS, LIMITED

ORGANIZAÇÃO EXPORTADORA DE:

RICHARD THOMAS & BALDWIN, LTD.
THE STEEL COMPANY OF WALES, LTD.
E SUAS COMPANHIAS SUBSIDIÁRIAS

L O N D R E S

*

LISBOA

Rua do Corpo Santo, 6-1.º

TELEF. 2 0150

PORTO

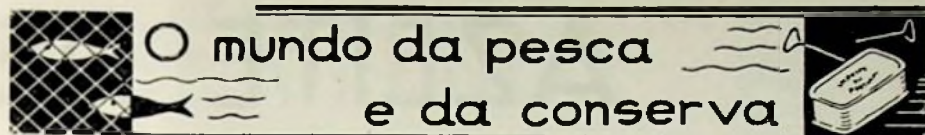
Rua Duque de Loulé, 73-2.º

TELEF. 2 4842

ALGARVE

A. Reis Almodovar

OLHÃO — TELEF. 91



O mundo da pesca e da conserva

Sessão de 1952 do Comité Internacional Permanente da Conserva

O C. I. P. C. na sua sessão realizada em Outubro passado em Madrid tomou várias resoluções entre as quais destacamos a que se refere à normalização das latas para conservas de peixe. A Comissão que estudou a normalização de uma lata de formato 1/4 clube com 125 ml. de capacidade propôs a seguinte resolução à adopção do C. I. P. C. que a ratificou:

«Estando já admitido internacionalmente que a capacidade da lata deve figurar na sua designação, a Comissão decidiu que a lata em questão seja denominada clube 125 cm.³. Contudo, durante um certo tempo, tendo em consideração os hábitos comerciais poder-se-á fazer seguir esta designação da menção «ex-1/4 clube 30», colocada entre parêntesis.

«No que se refere às características, a Comissão, segundo o parecer da sua sub-comissão de técnicos, adoptou a seguinte resolução:

«A lata «clube 125» (ex- 1/4 clube 30) tem uma capacidade de 125 cm.³, com a tolerância de + 2 %, não devendo porém a proporção num lote de latas cujo conteúdo real seja inferior a 125 cm.³ exceder 30% do lote. As dimensões do fundo cravado, tomadas exteriormente e correspondente às dimensões do interior do cunho da ferramenta de embutir, serão as seguintes:

Comprimento 103 mm \pm 1 mm
Largura 60 mm \pm 1 mm

«É recomendado que a forma da lata seja constituída por 4 lados paralelos 2 a 2, reunidos por arcos de círculo.»

Os membros portugueses da Comissão deram o seu acordo, em princípio, sujeito à confirmação em definitivo pelos organismos representativos da indústria de conservas.

A indústria de conservas de peixe na Tunísia

A Tunísia conta actualmente em actividade 14 fábricas que tratam exclusivamente as conservas de peixe e 5 mistas, trabalhando juntamente os peixes e os legumes. As fábricas de peixe encontram-se sobretudo em Mahdia (8 fábricas), em Souss (5), em Sidi Daoud (região do Cap Bon, 1) e em Tunis. Existe ainda um certo número de empresas menos importantes. A sua principal produção é à base de peixe azul (sardinhas, sardinelas e cavalas) e, em menor grau, de tonidos, sobretudo no Cap Bon. Encontra-se na ilha da Galita uma pequena fábrica de conservas de lagosta. Em Tunis o Bizerta existem três pequenas fábricas modernas que fabricam pastas em latas absorvidas pelo consumo local.

A campanha de pesca de 1951 deu bons resultados e foi superior à de 1950 e anos anteriores. Assim, em 1951 pescaram-se 3.933 ton., sendo 3.403 ton. de sardinhas, sardinelas e cavalas e 525 ton. de tonidos, ao passo que em 1950 o total foi 3.057 ton., em 1949, 3.582 ton. e em 1948, 2.450 ton. A produção das fábricas em 1951 foi a seguinte:

Sardinhas em azeite, 712 ton.; sardinelas em óleo e tomate, 2.643 ton.; cavalas, 53 ton.; ou seja no total 3.048 ton. Supreende, certamente, a fraca produção de conservas de cavalas quando a pesca deste peixe é abundante. A razão é que falta a clientela para este produto da Tunísia.

Crise da pesca do «Pilchard» na Califórnia

Pela primeira vez, na memória dos mais antigos pescadores da «sardinha» no norte da Califórnia, nem uma «sardinha» foi pescada nesta área durante os meses de Agosto e Setembro.

A maior parte das fábricas fechou e muitas delas desmontaram os seus maquinismos transportando-os para outros locais de pesca.

No sul da Califórnia, se bem que mais bafejado do que o Norte, as perspectivas da pesca são também desanimadoras, criando graves apreensões à indústria conserveira.

A indústria de conservas de peixe Venezuelana

A indústria de conservas na Venezuela está atravessando actualmente um período de crise de sobreprodução. A produção de conservas de peixe em latas ultrapassa desde há alguns anos as possibilidades de absorção do mercado interior. Durante os primeiros nove meses de 1951 atingiu um volume superior a 6.000 ton. o que representa um aumento de 48 % em relação ao mesmo período do ano precedente.

Desta situação resulta uma baixa de preços no mercado que trouxe uma paralisação parcial do trabalho nas fábricas.

Um acordo comercial foi concluído com a Colombia nos termos de qual 30 % das importações de um contingente de 3.000 ton. de açúcar serão compensados pela exportação das conservas de peixes. Esta medida não recebeu contudo a aprovação dos conserveiros que se lastimam das condições desfavoráveis de troca e do preço baixo a que são obrigados a ceder os seus produtos.

Serrão de Faria & C.

Import — Export

Rua Nova do Almada, 36-2.º - Telefona 21092

Telegramas DEFARIA — LISBOA

★

Ses vieilles marques :

LES GLORIEUSES — LE SOURIRE —
BRISE MARINE — BELVEDER — FAN-
DANGO — TURANDOT — ELLINOR
— STADIUM — YVONNE

Num artigo anterior publicado no número de Janeiro, desta Revista (1), um de nós realçava a semelhança e o paralelismo que sempre têm existido entre as indústrias de conservas de peixe de Portugal e Espanha e mais concretamente com a galega. Por isso queremos aproveitar a ocasião que nos oferece «Conservas de Peixe» para divulgar entre os seus leitores este estudo, baseado num trabalho feito no Laboratório da União de Fabricantes de Conservas da Galiza, sobre azeite de cobertura nas suas conservas e cujas conclusões cremos que podem ser de interesse para Portugal.

É sabido que dentro do amplo campo de variedades de molhos que existe nas conservas se destacam com vantagem (2) os de azeite, não só pela sua qualidade como também pela sua quantidade, os quais se adicionam ao



Aspecto parcial da fábrica Massó Hermanos. À esquerda e no fundo vê-se parte do túnel de cozimento por ar quente que se menciona no texto

peixe depois de enlatado com o fim de obter as necessárias funções de conservação, apresentação, enchimento, exclusão de ar, fácil esterilização, aumento de valor nutritivo, etc.

Se bem que no Norte da Europa os azeites de peixe, principalmente o de arenque, se utilizem para as conservas, depois de diversas transformações, no que se refere à Espanha diremos que só se aplica o vegetal e quase exclusivamente o de oliveira, pois que, se é verdade que em época anterior se subministrava oficialmente óleo de «cacahuete» à indústria conserveira espanhola, com destino exclusivo ao mercado interno, actualmente um dos problemas que têm as refinarias espanholas é o de armar a sua enorme produção excedente. Para dar uma ideia do que representa o azeite de oliveira para a Espanha, teríamos que fazer referência a dados do ano 1943, quando se consumiram para conservas de peixe cerca de 16 milhões de quilos (dos quais 9 foram para as firmas associadas da União de Fabricantes de Conservas da Galiza). Hoje em dia não se alcança essa cifra de consumo, devido à falta de folha e de peixe, mas se

AZEITE DE

nas conservas de peixe, com e

Francisco López Capont y
Laboratório da União de Fabri

houvesse disponibilidade destas duas matérias primas, exceder-se-ia facilmente.

A Espanha não tem uma legislação concreta sobre a rotulação de azeite para conservas, se bem que internacionalmente deva prevalecer o critério legal francês que é, resumido, o seguinte (3).

- a) Se o azeite que enche a lata é igual àquele em que se fritou o peixe, a lata pode-se etiquetar como «em azeite puro de...».
- b) Se o azeite de fritura é diferente do do molho, designar-se-á «em azeite de...», suprimindo-se, portanto, a palavra «puro».
- c) Se, por último, o azeite que enche a lata é uma mistura, terá que se indicar somente a palavra «em azeite».

Segundo o critério geral, consideramos como azeite de cobertura aquele que se separa de uma lata de conservas de peixe quando se escorre normalmente. Naturalmente as suas propriedades dependem da inevitável difusão mútua existente entre o azeite que se adicionou e o peixe enlatado.

Não podemos resumir aqui a série de trabalhos existentes (entre os quais sobressaem muitos portugueses) sobre a composição química do peixe e a sua biologia, se bem que a sua aplicação se teria que fazer com reserva, pois é sabido que o peixe varia na sua composição, dependendo do tamanho, estado sexual, época, sexo, habitat, etc., que tornam difícil uma generalização. Uma recompilação destas variações pode ver-se no livro do Decano da Faculdade de Ciências de Santiago, o nosso Professor Dr. Ignacio Ribas (4) juntamente com outros dados interessantes sobre conservas, a que haveria que acrescentar alguns outros destes últimos anos.

Desde há muito que se sabe que o grau de acidez da matéria gorda da carne de um peixe, pode dar uma indicação — se bem que não categórica — sobre o seu estado de frescura. A acidez do azeite de uma conserva foi tomada por Boury (5) como norma da sua qualidade, existindo igualmente legislações estrangeiras que estabelecem categorias de conservas atendendo a isso.

Segundo Charnley e Davies (6) quando é inferior a 2,5 a conserva é boa; Clagne (7) utilizou a determina-

COBERTURA

especial referência ao de oliveira

**Francisco Bordalo Costas, do
Fabricantes de Conservas da Galiza**

ção de ácidos gordos voláteis, concretamente em sardinhas do Maine, dizendo que é uma prova superior aos ensaios organoléticos. Estas determinações de ácidos gordos voláteis, já foram empregados por outros autores, mas implicam a dificuldade de se terem que fazer sob umas condições rigorosamente estabelecidas. Bailey (8) encontra grandes diferenças entre a acidez do azeite de cobertura, 0,38 a 0,88 % de duas latas de espécies diferentes do salmão canadense e a do extraído do corpo do peixe que oscila entre 1,74 a 10,17 %.

Este autor seguindo Brocklesby (9) indica que isto se deve ao facto de se incluírem no extrato etéreo substâncias tais como o ácido láctico que são dificilmente solúveis no azeite mas facilmente no éter. Aquecendo uma conserva de salmão durante 90 minutos a 117 ° C., Brocklesby verifica que a acidez do azeite passa de 0,3 a 0,6. Recordemos que o azeite de fígado de sardinhas, segundo Yoshiyuki Toyama (10), tem uma alta acidez 7,45 a 14,8 (a «sardinha» japonesa como se sabe é diferente da nossa).

Se bem que numa fabricação normal de conservas a hidrólise devida à acção do calor húmido sobre os corpos gordos, durante a esterilização, é pequena, todos estes factores introduzem variantes sobre a acidez final do azeite de uma conserva que interessa estudar.

As 125 empresas associadas da União de Fabricantes de Conservas da Galiza, utilizaram no ano passado um azeite que tinha uma acidez à roda de 0,10 %, sendo a cifra máxima 0,40 % (expressa em oleico), cifras que representam a análise de mais de 50 % do azeite consumido pela indústria espanhola de conservas de peixe.

A nossa experiência diz-nos que em conservas normais a acidez não é uma prova determinante da qualidade, sobretudo nas preparações portuguesas e espanholas donde se parte de azeites muito refinados e as variações são só de décimos. Pelo contrário, nas conservas fortemente alteradas («bombeadas»), como era de esperar, a análise acusou um aumento acentuado, se bem que aqui o problema deixe de ser somente químico para relacionar-se com o microbiológico; podem existir conservas alteradas sempre que o seu azeite tenha uma forte acidez.

Como descrevemos na parte experimental que publicaremos próximamente, obteve-se o extrato etéreo sobre peixe que se secava na estufa. Realçamos esta técnica normal de trabalho com o fim de não interpretar erroneamente as cifras do quadro III que não correspondem ao peixe tal como se come, mas a este previamente dessecado a 105°.

Tinha interesse especial a determinação do índice de iodo por ser talvez a constante mais estudada e que permite orientarmo-nos ante possíveis falsificações e adulterações, ainda que isto encerre grande dificuldade, em virtude das enormes variações do conteúdo gordo de todo o peixe e mais concretamente da sardinha da costa Atlântica da Península, tão estudada por portugueses e espanhóis (4, 11, 12, 13, 14).



Instalações em Sevilha da Companhia Exportadora Espanhola, com capacidade de refinação de 120 ton. diárias

O azeite refinado utilizado nas fábricas galegas tem um índice de iodo compreendido entre 82 e 87.

As variações para o índice de iodo com relação à temperatura foram estudadas, entre outros, por M. J. del Val (15) que encontra para as sardinhas as seguintes cifras:

Dessecadas a 110° C.	129,7	133,2	154,9	154,9	134,5	137,5
Dessecadas a 150° C.	134,5	137,5	161,6	161,4	147,0	145,4

Recordemos que tanto nos trabalhos citados de Bailey como nos de Gouveia, se recorre à dessecção com sulfato sódico anidro.

Já há muito que se diligencia encontrar um método exacto que permita, manejando este número (16, 17) ou o índice de Bellier (18, 19), determinar facilmente a proporção de azeite empregado ou mistura usada numa conserva.

Como dizíamos no princípio, o problema das misturas não tem grande importância para a Espanha, visto que desde 1943 está só autorizado como azeite para conserva o de oliveira, mas para outros países tem sido frequentemente motivo de questões de tribunal, como algumas que se deram no começo do século na Inglaterra.

O índice de refração é uma característica analítica

que serve com o índice de iodo polibrometos, etc., não só para indicar a diferença de composição do azeite, particularmente no que se refere à sua insaturação, mas também com o azeite de cobertura foi utilizado por Stansby (20) para identificar espécies diferentes de salmão em conserva, encontrando diferenças assinaladas das das espécies «King e Chinook» em relação a outras, depois de estudar algumas centenas de latas. É conhecido a relação lineal existente entre índices de iodo e de refração, sobretudo quando não há produtos de oxidação e polimerização que mascarem as determinações. Como era de esperar, dado o seu baixo conteúdo em gorduras, as determinações destes dois índices feitas sobre conservas de moluscos, resultarão mais baixas do que nas outras conservas de peixe.

A determinação de polibrometos, baseada na diferente solubilidade dos octo e decabrometos em benzol, considera-se como reacção característica dos azeites de peixe. A sensibilidade da reacção de polibrometos é tal que verificámos que já a dão positiva os azeites de cobertura de produtos marinhos de baixo conteúdo em gordura, tais como berbigões (sobre 1 %) ou ameijoas (sobre 2 % de gordura), enquanto que os índices de iodo e de refração desses mesmos agentes ainda caem dentro das características do azeite usado para conservas. Estabelecemos, pois, com isto um método fácil para conhecer se um azeite de oliveira esteve em contacto com peixe, o que pode ter interesse prático para os fabricantes de conservas.

O insaponificável dá-nos uma ideia da proporção de colesterol, pigmentos, vitaminas A e D, hidrocarbonetos, etc., e a sua determinação não foi continuada em todas as amostras em virtude de ter resultado bastante regular nas primeiras que analisámos. Recordemos que a presença de azeite, eliminado o ar, estabiliza durante a esterilização as vitaminas A e D que se destroem com o aquecimento do ar.

Não é o objectivo deste trabalho fazer o estudo dos benefícios e inconvenientes dos diferentes métodos de fabricação de conservas de peixe que, aliás, evoluem cada dia. Limitando-nos à sardinha que é a conserva de maior importância recordemos que abandonada, por razões económicas, a técnica clássica de fritar o peixe, são três os processos actualmente seguidos em Portugal e Espanha para o seu cozimento. Um, que é o mais corrente, baseia-se em cozê-la em grelhas estanhadas a estanho puro e em vapor durante 5 a 15 minutos a uma temperatura de uns 100-115° C. O segundo processo, que representa 10-15 % da produção galega, é baseado na substituição do vapor por ar quente com uma considerável economia de mão de obra e melhoria da qualidade. A sua realização industrial faz-se em túneis especiais, ao abrigo de diversas patentes da casa Massó Hermanos. S. A. desta União de Fabricantes e que são bastante conhecidas em Portugal. Uma variante deste método combina o ar quente com o calor obtido com lâmpadas de raios infravermelhos. Por último, o terceiro processo de difi-

cil concepção mecânica, mas cuja melhor solução foi dada, na nossa opinião, com a ideia genial do conhecido químico francês H. Cheftel posta em prática com o cozedor I. M. C. Baseia-se, em síntese, em suprimir as grelhas e cozer o peixe na própria lata depois de uma série de operações mecânicas para lavá-lo realizadas pelo mesmo aparelho. Este método já está industrializado há alguns anos por diversas casas construtoras de material, mas em Espanha ainda se encontra na fase de estudo, se bem que actualmente já se esteja montando em Vigo um cozedor da casa I. M. C. Analisámos conservas fabricadas pelos três processos sem que praticamente se verifiquem variações nos seus dados analíticos e tão somente ligeiras diferenças na qualidade organoléptica. Consideramos que a adopção de um ou outro método de fabricação depende sobretudo de razões de índole comercial.

Com referência ao atum, recordemos que o industrializado na Galiza é a albacora, de carne branca, e portanto o de melhor qualidade. Excluído o fabrico em crú correntemente seguido noutros países, todo o atum se coze previamente em vapor ou em salmoura.

Ainda que não haja uma grande produção, nem por isso faltam, na vasta gama de produtos em conserva fabricados pela indústria galega, as preparações de marisco em azeite de oliveira. O seu estudo tinha especial interesse dado o baixo conteúdo de gordura destas espécies.

Determinações de humidade e gordura (sobretudo em peixe fresco) encontram-se frequentemente na bibliografia já citada. Uma excelente crítica dos possíveis métodos para a determinação de gordura em alimentos em conservas pode ver-se no trabalho de Marcusse (21) apresentado ao Comité Internacional da Conserva. Como alguns autores encontraram cifras discordantes trabalhando sobre determinação de gordura em farinha de peixe pelo método A. O. A. C., foram iniciados estudos para aclará-los por parte do «Fish and Wildlife Service», dos E. U. A. (22). Durante o cozimento aumenta o valor nutritivo do peixe, principalmente por perder cerca de 25 a 30 % de água.

Tem especial interesse para a indústria a repercussão que pode ter o azeite como origem de uma possível alteração de conservas. Sob o ponto de vista microbiológico, podemos considerar nula a sua contribuição de germes às conservas, sobretudo se a compararmos com a devida ao peixe, mesas, maquinaria, latas, outros molhos, etc. Não esqueçamos não obstante que a presença de pequenas quantidades de humidade no azeite (que ficaria acusada pelas provas de turvação e frio) favorece o desenvolvimento de microorganismos daninhos (23, 24).

Analisámos algumas conservas com azeite avermelhado, alteração já citada por Hinard e Boury (25) mas por ser devida à sardinha fresca não tem aqui maior importância e, além disso, é muito pouco frequente.

Segundo a nossa experiência industrial, consideramos

como a causa mais temível da alteração das conservas, tendo a sua origem no azeite, a presença do enxofre. A sua determinação haverá certamente que fazê-la antes de se juntar o azeite na conserva, visto que todos os de cobertura dão reacção positiva do benzoato de Ag (26, 27) e polisulfureto talioso (28). De menor importância — se bem que não seja para desprezar — é o perigo de ranço para o qual basta sob o ponto de vista de qualidade do azeite refinado para conservas que seja negativa a prova Kreiss, embora não devamos esquecer, como fazem notar Matchett e Loesecke, (29) que tanto esta prova como o índice de peróxidos não concordam com a rancidez determinada organolêticamente. Como é sabido, o ranço pode ser devido a deficiências de armazenagem do azeite na fábrica de conservas, pelo que deve fazer-se a análise quando se vai iniciar uma campanha de fabricação.

Com relação à qualidade das conservas exportadas e mais concretamente as destinadas a países frios, destacamos a enorme influência que têm as provas de turvação e frio que segundo a «American Oil Chemists Society» (30) se tomam correntemente como um índice de «winterização» ou separação de estearinas: São exigidas pela indústria conserveira de alguns países europeus e da América, não só para o azeite de oliveira mas também para os de semente de algodão, estabelecendo categorias de qualidade baseadas no comportamento perante esta prova. Têm grande influência na apresentação ao abrir a lata e por conseguinte no espírito do comprador e tanto é assim que nas normas interiores desta União de Fabricantes para compras de azeite de oliveira refinados se considera somente como próprio para conservas de primeira qualidade o azeite que além de possuir outras características resiste à prova do frio.

Como vemos, o problema do azeite de oliveira para conservas é de grande complexidade e o seu estudo será sempre de interesse pela enorme repercussão que pode ter na fabricação. No próximo número publicaremos a parte experimental e conclusões deste estudo.

BIBLIOGRAFIA

(1) F. López Capont. *Conservas de Peixe*, VI, n.º 70, Janeiro, 1952, págs. 16-19 e 22.
 (2) Jean Le Gall. *Conservas de Peixe*, VI, n.º 74, Maio, 1952, pág. 20.
 (3) *Comité International Permanente da Conserva*. Considerations sur la denomination des conserves de poisson à l'huile, Outubro, 1950.

(4) Ignacio Ribas. *El pescado como primera materia para la industria*. Libreria Gali, Santiago de Compostela, 1943.
 (5) M. Boury. *Revue des Travaux de l'Office des Pêches Maritimes* XIII, págs. 624-5.
 (6) Charnley e F. R. E. Davies. *Analyst* 302-5 (1944).
 (7) J. A. Clagne. *Food Research*, 7, 56-67, 1942.
 (8) Bailey. *Journ-Fish R. Board of Canada*, II, 431-7 (1936).
 (9) H. N. Brocklesby. *Contr. Canad. Biol. Fish.*, 7 (40 ser. C. Ind. 12), 1933.
 (10) Yoshiyuki Toyama. *Soc. Che Ind. Japan* 40, sup 402-3 (1937) segundo C. A.: 32, 1936 (1938).
 (11) Charles Lepierre e Elvira Rodrigues; *Relatório do I Congresso Internacional da Conserva*; Paris, Outubro, 1937, 75-86.
 (12) Lucilia Lima Brito. *Conservas de Peixe*, 24, 67-9 (1948).
 (13) António Fernández del Riego. *Buletim do Instituto Espanhol de Oceanografia*, Madrid, n.º 12, Dezembro, 1948.
 (14) A. J. A. de Gouveia e Alfredo P. Gouveia I). *Estudo Analítico das espécies sardina pilchardus e Trachurus Trachurus*. Separata do volume XIX da Revista da Faculdade de Ciências da Universidade de Coimbra.
 (15) Maria de Jesus del Val. *Instituto Espanhol de Oceanografia. Notas e Resumos, série II, n.º 121*, Madrid, 1944.
 (16) H. Bull e L. Seather. *Chem. Zts.* 34, 733-4 (1910).
 (17) Daniel Wagner. *Conservas de Peixe*, n.º 18: 15-16, Setembro, 1947.
 Daniel Wagner. *id.* n.º 25: 71-73, Abril, 1948.
 » » *id.* n.º 28: 20-1, Julho, 1948.
 » » *id.* n.º 29: 20-1, Agosto, 1948.
 » » *id.* n.º 31: 20-1, Outubro, 1948.
 » » *id.* n.º 34: 22-3 e 33, Janeiro, 1949.
 (18) R. Marcille. *Ann. Chem. Anal. Chin. Appe*, 21, 311-21 (1939) segundo C. A.
 (19) G. Hinard e M. Boury. *Revue des Travaux de l'Office des Pêches Maritimes*, VI, 207-21.
 (20) M. E. Stansby. *Commercial Fisheries Review*, 14, n.º 2, 31-33, Fevereiro, 1952.
 (21) R. Marcuse. *Swedish Institute for Food Preservation Research. Publicação n.º 40*, 20 págs. Göteborg, 1951.
 (22) *Commercial Fisheries Review*, 11, n.º 11, 19-20, Novembro, 1949.
 (23) H. Common. *Canadian Food Industries*, 22, n.º 12, pág. 6, 1951.
 (24) R. Montequi. *Anales de la Real Sociedad Española de Física y Química*, 47 (B), págs. 79-80, 1951.
 (25) G. Hinard e M. Boury. *Revue des Travaux de l'Office des Pêches Maritimes*, III, 103-4.
 (26) D. Mangrane. *Progreso en la Química de los Aceites, Grasas y Derivados Industriales*, Espasa-Calpe, S. A. Madrid, 1944.
 (27) *Official and Tentative Methods of the American Oil Chemists' Society*. A. O. C. S. Ca. 8b-35.
 (28) J. Martínez Moreno, R. Ayerbes, Cota Galán e H. Lope. *Anales de la Real Sociedad Española de Física y Química*, 47 (B). Págs. 746-7, especialmente 1951.
 (29) J. R. Matchett e H. W. von Loেকে. *Analytical Chemistry*, 24, 238, 1952.
 (30) *Official and Tentative Methods American Oil Chemists' Society*. A. O. C. S. Cc. 6-25 e Cc. 11-42.

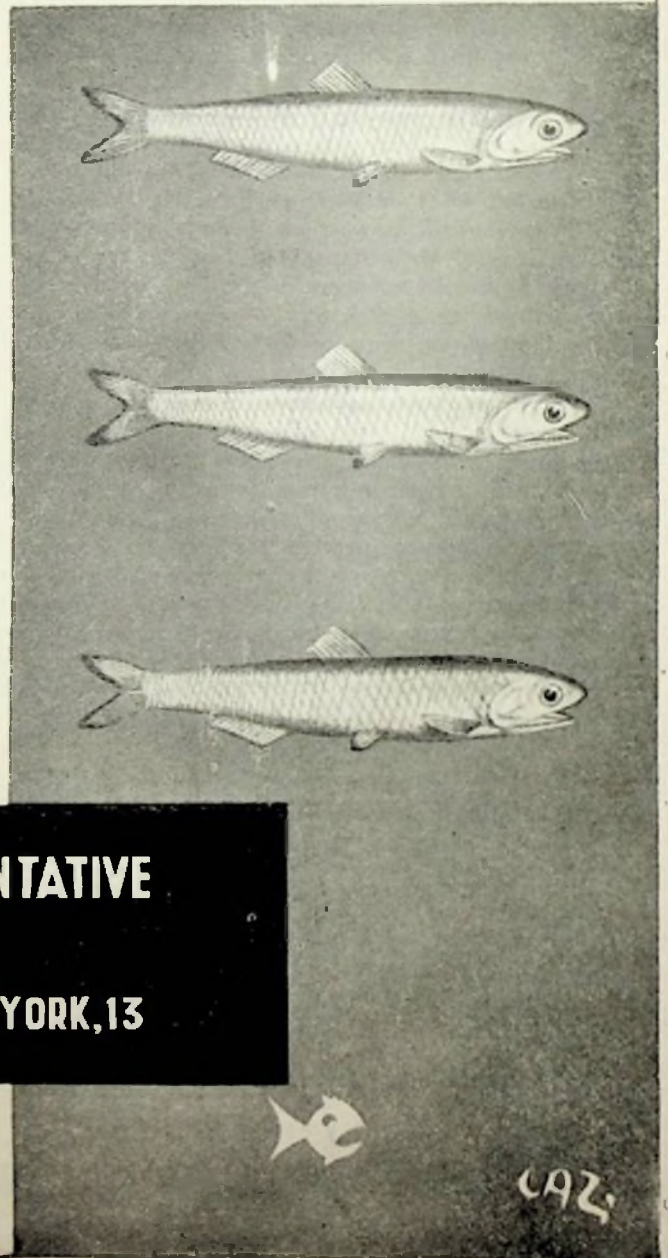
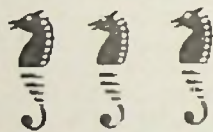


ALIANÇA EXPORTADORA. L^{DA}
LISBOA PORTUGAL



**PORTUGUESE
CANNED FISH**

**SARDINES
TUNA FISH
ANCHOVIES
MACKERELS**



**U.S. EXCLUSIVE REPRESENTATIVE
H.ORMAI
105, HUDSON STREET NEW-YORK, 13**



Economia e Finanças ~

A balança das contas, o seu amplo significado e os múltiplos elementos que a constituem — O verdadeiro problema que suscita o comércio internacional na actualidade é o da oferta e da procura de divisas — A expressão «balança das contas», deve, por isso, considerar-se envelhecida

pelo Dr. Alberto Xavier

Numa época remota, uma concepção estreita jogou um grande papel na doutrina e na prática económica: a concepção da balança comercial, isto é, a teoria da relação entre o valor das importações e o das exportações. O montante das exportações excedia o das importações? A balança era considerada favorável porque ela se traduzia por um saldo a receber, aumentando as disponibilidades monetárias do respectivo país. Pelo contrário, as importações eram superiores às exportações? A balança, neste caso, era havida como desfavorável.

Esta teoria prevaleceu no período da evolução das doutrinas económicas designadas por *mercantilismo*, dominando desde o século XVI até meados do século XVIII.

O que pretendiam os mercantilistas? Sustentavam o princípio de que a riqueza dum país consiste na abundância de numerário. Partindo desta tese chegavam à conclusão de que a forma eficaz de promover a prosperidade dum país era a de acumular maior quantidade possível de ouro e de prata em barra ou amolecada. Esta doutrina é cientificamente inconsistente. A falsidade dela está hoje demonstrada pelos factos, e contra factos insofismáveis, contra as realidades económicas não há teorias, as mais engenhosas, as mais subtis, que possam prevalecer. A moderna complexidade dos fenómenos sociais e económicos rejeita por si só a estreiteza e o absurdo das ideias mercantilistas.

Tornou-se, assim, indispensável reagir contra as tendências que vinham dominando em muitos espíritos no sentido de se preocuparem demasiadamente, se não exclusivamente, com as oscilações da chamada balança comercial. Há ainda, presentemente, quem suponha que um país se arruina quando compra no estrangeiro mais mercadorias do que não vende. Não se vê, em rigor, razão para isso. Um país pode resistir por períodos largos ao excesso de importações sobre as exportações sem que a sua prosperidade seja comprometida. Mas um país não tem possibilidade de fazer face, por muito tempo, a uma situação embaraçosa que seja criada pelo excesso de débitos sobre créditos, isto é, pelo desequilíbrio da sua balança económica ou balança das contas.

O que importa, na verdade, não é a balança das operações comerciais, propriamente dita, mas sim a balança das contas gerais entre as nações, de que a balança do comércio é apenas um dos elementos, embora importante.

Se numa nação os créditos provenientes de diversas fontes igualam ao montante das suas dívidas exteriores, isto é, se a sua balança de pagamentos se encontra equilibrada, essa nação pode considerar-se feliz. Sucede, porém, que quase todos os países do Mundo experimentam, actualmente, sérios embaraços que a mais formidável guerra gerou com consequências complexas. Quase todos eles debatem-se em dificuldades inquietadoras, mesmo angustiosas, para obter os meios internacionais de pagamento de que carecem. Como remediar este estado de coisas capaz de provocar imprevistas catastrofes? Como restabelecer a equação das dívidas tão necessária para que um país se mantenha solvente? Desde o fim da última guerra têm-se procurado pôr em prática vários meios de entendimento e de cooperação entre os países livres, têm-se concebido e executado diversos planos de acção comum para atenuar as dificuldades. Não é no âmbito limitado dum artigo que poderei esclarecer tudo o que se fez e se faz nesse sentido. O mal é sobretudo agravado pela divisão do Mundo em comunista e não comunista, o que dificulta ou impossibilita o livre comércio internacional.

*

A teoria da balança comercial caiu em descrédito desde há muitos anos, já no século XIX, por não corresponder à realidade dos factos. Em sua substituição estabeleceu-se a balança económica ou a balança das contas onde são inscritos, misturadamente, no activo, todos os créditos exigíveis, e, no passivo, todas as dívidas, também exigíveis, dum país em relação a todos os outros.

As nações não constituem um mundo económico isolado. Elas são forçadas, por necessidades vitais do seu

desenvolvimento e expansão, a manter relações com o exterior, relações derivadas do comércio, de mercadorias, da deslocação de pessoas, do transporte de capitais, etc. Neste movimento de trocas reciprocas de elementos de vida entre os povos, ou melhor, nas transacções comerciais e financeiras internacionais, o crédito joga um papel de grande relevo, verdadeiramente essencial. Entre um país qualquer e cada um dos países estrangeiros existe uma espécie de conta sempre aberta, uma conta que não é centralizada, mas se encontra dispersa na contabilidade de todos os estabelecimentos de comércio e institutos bancários em comunicação com o exterior, e onde são inscritos os elementos activos e passivos do movimento de interesse internacional. Daí a formação ininterrupta de créditos e de débitos estimulada pelas facilidades de comunicação e de transporte e pelas relações entre os povos, que se multiplicam dia a dia.

As unidades políticas e económicas que se chamam nações, em virtude da interdependência social que as une, têm necessariamente de efectuar pagamentos no estrangeiro ou de receber do exterior idênticos pagamentos. Desta exigência inevitável resulta o princípio jurídico de que todo o credor deve ser pago na sua moeda nacional, a não ser que ele consinta em aceitar a moeda estrangeira, suportando, consequentemente, todos os riscos. O emprego do ouro como meio de liquidação de débitos internacionais é, na prática, forçosamente limitado, porque a quantidade de ouro existente no Mundo é inferior ao montante de operações de toda a ordem realizadas em toda a parte, sendo por isso insuficiente. Acresce que em quase todos os países está estabelecida a proibição de exportar o metal precioso, não se podendo, por isso, pensar hoje na possibilidade de pagamento, em ouro, dessas débitos.

Na realidade só subsiste outro meio de pagamento: o devedor terá de procurar a moeda do credor. De que modo há de adquiri-la? Sob a forma de moeda cunhada? Sob a forma de notas de banco, moeda fiduciária? Sob qualquer outra forma representativa de numerário? Certamente. Mas a verdade é que estes meios não se encontram ao alcance do devedor sempre que deles careça e na quantidade de que precise. Os sinais monetários ou representativos de moedas estrangeiras não se acham em grande número fora das fronteiras dos países onde eles têm curso. Assim, por exemplo, se os importadores portugueses são devedores aos negociantes de outros países, não podem satisfazer os seus compromissos com a sua moeda nacional, isto é, com os escudos, mas sim com a moeda dos credores. Em geral, os importadores não podem obter no nosso mercado as quantidades necessárias das respectivas moedas estrangeiras. Os meios de obviar este inconveniente são os créditos que se criam ou se obtêm nos países onde é mister fazer a liquidação dos débitos.

Uma das fontes dos créditos e dos débitos são as exportações e as importações. O país que exporta é credor do estrangeiro; o que importa é devedor. Mas

a balança económica não é apenas representada pelas exportações e importações. Há outros créditos e débitos internacionais, alguns deles *invisíveis*, os quais, todos em conjunto, formam a balança das contas, cujo âmbito é vasto e complexo no mundo actual das relações comerciais entre os povos.



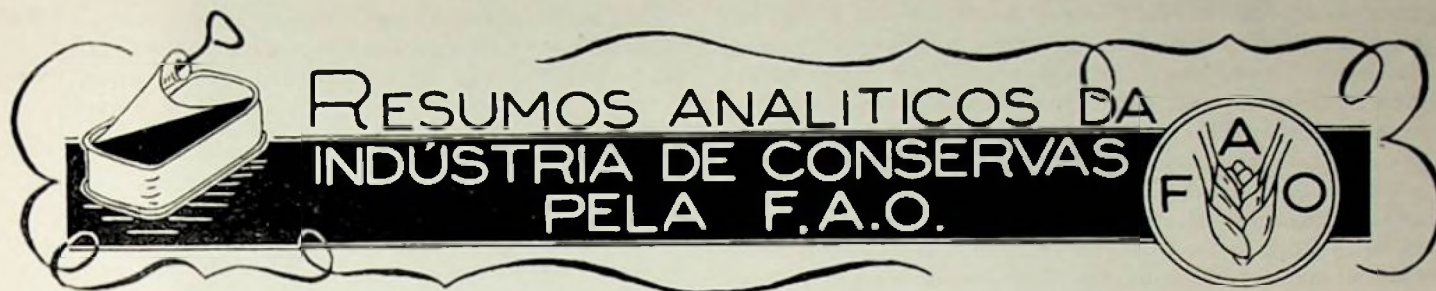
Vejamos quais são as principais fontes da *balança das contas*. Um economista inglês, Bastable, havia estabelecido, em fins do Século XIX, na sua obra *The theory of international trade* os principais elementos dessa balança, que têm toda a actualidade, sendo desnecessário enumerar alguns outros que são *invisíveis*, isto é, de difícil determinação. Ei-los:

1) As importações e exportações de mercadorias; 2) as colocações de capitais no estrangeiro, que se inscrevem, no momento da transferência, no passivo da nação que as efectua e no activo da nação onde elas têm lugar; 3) os rendimentos dos capitais assim empregados, elemento este que actua em sentido inverso do precedente; 4) os reembolsos ou as retiradas dos capitais, elemento activo para a nação que é reembolsada ou opera as retiradas; 5) as economias dos emigrantes, os ganhos dos mercadores e operários nacionais realizados no estrangeiro e reenviados à sua pátria; 6) as remessas de dinheiro ao estrangeiro ou do estrangeiro num fim caritativo; 7) os créditos e débitos correspondendo aos serviços prestados por um país aos outros por intermédio dos seus navios, dos seus comerciantes ou dos seus banqueiros, tais como fretes, seguros, comissões bancárias e de comércio; 8) as despesas dos governos no estrangeiro; 9) os tributos ou indemnizações de guerra devidos a outras nações; 10) as despesas dos nacionais que viajam ou residem no estrangeiro.

Estes diversos elementos não têm a mesma importância seja em relação às cifras, seja quanto à sua duração. Vem a propósito dizer que a expressão *balança das contas* deve considerar-se hoje um pouco envelhecida. A prática muito desenvolvida dos créditos comerciais e dos créditos bancários determina uma tal embrulhada de regulamentação diária, sucessiva, que é forçoso abandonar a ideia duma balança das contas, quotidiana, e substituí-la pela noção mais nítida e compreensiva na realidade dos factos, que é a da oferta e da procura de divisas, ou seja de instrumentos monetários de troca internacional. Isto não quer dizer que aquela expressão — *balança das contas* — já tradicional, não continui a ser empregada.

N. R. — No artigo do nosso número de Dezembro, deste nosso illustre colaborador, saiu estropeada a primeira linha, devendo, em vez de: «solicitando, amavelmente, a colaboração», ler-se: «solicitado, amavelmente, a colaborar», pois que, de facto, fomos nós que solicitámos a colaboração do sr. Dr. Alberto Xavier.

No mesmo artigo encontram-se outras gralhas de que o leitor facilmente se aperceberá.



RESUMOS ANALITICOS DA INDÚSTRIA DE CONSERVAS PELA F.A.O.

Pré-aquecimento (Dispositivos a vapor) Food Technology in Austrália (12 Ó Connel St., Sydney 1951 N. S. W. Austrália) Vol. 3 N.º 8 pág. 184 Agosto 1951.

Para tirar o ar das latas, o conteúdo pode ser aquecido antes ou depois do enchimento. O ar pode ser tirado mecânicamente ou pode ser injectado a vapor directamente no espaço vazio imediatamente antes do fecho da lata. Nas latas submetidas à exaustão pelo calor, o vácuo obtido aumentará com a subida da temperatura de cravação e com a diminuição do espaço livre, pois que com temperaturas de cravação de 180° F. (83° C.) ou menos, a contração do conteúdo ao arrefecimento tem um efeito maior do que a pressão de vapor no espaço livre. A cravação sob vácuo não pode substituir a exaustão pelo calor para todos os produtos, visto que aquela só é eficaz quando existe um espaço livre razoavelmente grande e com produtos que não contêm grandes quantidades de ar dissolvido.

O principio da injeção do vapor está ligado ao mesmo tempo à exaustão pelo vapor (condensação de vapor de água no espaço livre) e à cravação sob vácuo (espaço livre adequado e ausência de ar encerrado). Para realizar a injeção de vapor a temperaturas elevadas no espaço livre no momento da cravação da lata, a cabeça da cravadeira é munida de tubos e de aberturas especialmente previstas. O vácuo final pode ser aumentado se as latas são submetidas a um jacto de vapor num tunel fechado antes de atingir a cabeça da cravadeira. O consumo de vapor é de cerca de 100 lb. (45 quilos) por hora, sem tunel, e de cerca de 250 lb. (112,5 quilos) por hora com o tunel. Os caixões de pré-aquecimento clássicos consomem cerca de 1.000 lb. (450 quilos) por hora. É necessário vapor apropriado, seco, a uma pressão de 10 lb. a polegada quadrada ou mais. Como a cravadeira trabalha a temperaturas mais elevadas, são necessários lubrificantes especiais e a máquina deve ser aquecida antes do trabalho.

Resumo por: *Jacques Chaux*

Os recipientes de alumínio para alimentos. Food Manufacture (Leonard Hill, Lda. 17 Stratford Place, Londres, W. 1) Vol. 25 N.º 2 pág. 64, Fev.º 1950 (a):

As latas de alumínio na prática. Tin Printer and Box Maker (Creechurch Lane, Londres, E. C. 3) Vol. 26,

N.º 304, pág. 10 Maio 1950; N.º 305, pág. 10. Junho e N.º 306 pág. 10 Julho 1950 (b):

(a) Os recursos em alumínio são abundantes e facilmente acessíveis à maior parte dos países, ao passo que o estanho é pouco abundante e estreitamente localizado. Na Noruega, Dinamarca e outros países europeus as latas de alumínio são utilizadas para as conservas de alimentos variados, compreendendo os peixes, os moluscos e crustáceos e as pastas de peixe.

O alumínio, em virtude de ser uma matéria homogénea, tem um alto valor de recuperação; não está sujeito à corrosão galvânica. As marcas de ferramentas e as amolgadelas durante a manipulação, prejudicam menos o alumínio do que a folha, qualquer ruptura do filme protector de óxido sobre o verniz não traz consequências e a oxidação anódica dá uma protecção aumentada. O peso específico do alumínio é somente 1/3 do da folha. O alumínio não é tóxico e tem pouco efeito destruidor sobre as vitaminas, mesmo às temperaturas dos autoclaves. Não se produzem mudanças de coloração desagradáveis, como para certos alimentos conservados em latas de folha. As latas de alumínio podem ser reforçadas com nervuras nos tempos e nos fundos, utilizando uma folha um pouco mais espessa ou ligas de alumínio (ex. contendo 1 ¼ % de manganésio). Para evitar a deformação durante a esterilização, as latas podem ser esterilizadas em autoclaves com sobrepressão e em seguida arrefecidas sob pressão.

A corrosão das latas de alumínio (com conteúdos ácidos) é geralmente acompanhada da formação de hidrogénio. Para a evitar utiliza-se metal anodizado ou anodizado e envernizado. Na Noruega utiliza-se o alumínio anodizado e envernizado duma pureza de 99,5 % para os produtos à base de peixe enlatado em molho de tomate e anodizado mas não envernizado para a maior parte dos outros produtos.

(b) Dá os resultados das experiências realizadas pelo Laboratório de Investigação de Copenhague do Ministério das Pescas da Dinamarca sobre o tratamento e a conservação dos diferentes produtos alimentares em latas de alumínio.

A corrosão manifesta-se geralmente por pequenos buracos. O contacto com um outro metal em atmosfera húmida é também uma fonte de corrosão. É conveniente armazenar as latas de alumínio sobre estrados de madeira ou de alumínio. Para lavar as latas recomenda-se uma mistura de 3 partes de carbonato de soda cristalizado

para uma parte de silicato de soda. O adesivo utilizado para a etiqueta deve ser neutro. A cravação é a operação mais crítica para as latas de alumínio e é necessário que as máquinas estejam cuidadosamente afinadas. Devem funcionar mais lentamente com as latas de alumínio do que com as latas de folha. Os autoclaves de sobrepressão são necessários para evitar as deformações das latas durante a esterilização. Para garantir uma manipulação cuidadosa as latas de sardinhas são metidas dentro de cartões ou de caixas. Colocam-se sempre folhas de cartão de embalagem entre as filas de latas. As latas redondas são postas dentro de tubos de cartão reforçado. A única embalagem recomendada é um cartão rígido de 2.5 mm. de espessura.

Resumo por: Ernest Hess

O aparelho para medir o espaço livre para a inspecção corrente das conservas de peixe. Memorandum N.º 36 (Fishing Industry Research Institute. P. O. Box 1923, Cabo, União Sul-Africana, igualmente na Food Industries of South Africa (United Trade Press South Africa (Pty) Ltd. P. O. Box 4245, Cabo, União Sul-Africana, Vol. 4, N.º 5 pág. 37. Set.º 1951.

O espaço livre *net* numa lata pode ser definido como a distância média entre a superfície do conteúdo e a face inferior da tampa.

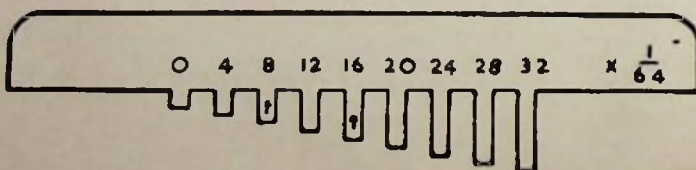
As especificações do Instituto exigem que este espaço livre *net* não seja inferior a $\frac{1}{4}$ de polegada (6,4 mm.) por várias razões.

Para os ensaios correntes estabeleceu-se um padrão semelhante a um pente de 5 polegadas (12,7 cm.) munido de 9 dentes. O primeiro dente mede $\frac{10}{64}$ de polegada (3,96 mm.) de comprimento e é marcado «0». Os 8 dentes seguintes aumentam sucessivamente de $\frac{4}{64}$ de polegada (1,585 mm.) e são marcados 4, 8, 12 etc. respectivamente.

Depois de se nivelar o conteúdo da lata, a haste é colocada de um lado ao outro da extremidade da lata aberta. O espaço livre encontra-se entre os números correspondentes ao dente que toca precisamente o conteúdo e o que está por cima. Com um pouco de experiência os espaços livres podem ser colocados em $\frac{1}{64}$ de polegada (0,396 mm.).

Depois de um grande número de medidas efectuadas sobre as latas de uso corrente na África do Sul, verificou-se que o dente zero deve ser fixado a $\frac{10}{64}$ de polegada (3,96 mm.), o que representa 9,64 de polegada (3,566 mm.) mais a espessura do metal da tampa que é ligeiramente inferior a $\frac{1}{64}$ de polegada (0,396 mm.).

Resumo por: R. P. Vander Mereve



As radiações e o seu emprego na esterilização dos alimentos — Canner (140 N. Dearborn St. Chicago, 2. Ill. E. U.) Vol. 112 N.º 11 pág. 16, 17 Março 1951:

Os estudos do *Food Technology Laboratory*, Massachusetts Institute of Technology, Cambridge, E. U. mostraram que as vibrações sómicas não convêm, até ao presente, para esterilizar os alimentos. Os isotopos radioactivos são caros e incapazes de esterilizar completamente. As ondas artesianas e os raios infra-vermelhos não têm, aparentemente, efeito bactericida significativo, salvo o resultado da produção rápida de calor. A irradiação pelos raios ultra-violetas, os raios X e os raios catódicos não produz, praticamente, calor. Os raios ultra-violetas destroem somente as bactérias de superfície e se bem que os raios X possam ser utilizados para destruir os micro-organismos nos alimentos, a potência e a duração (10 a 20 minutos) necessários para destruir os organismos esporulantes tornam o processo impraticável. Os raios catódicos destroem todos os micro-organismos nos produtos alimentares, incluindo os organismos esporulantes, e fazem-no muito depressa, geralmente nalguns segundos ou menos. A temperatura dos produtos alimentares assim tratados só será aumentada de alguns graus.

Nas experiências com os raios catódicos utilizaram-se com sucesso os indicadores coloridos de oxido-redução, quantitativamente e qualitativamente, como indicadores de radiações.

A escolha do puré de tomate — Die Fischwaren-und Feinkostindustrie (Elbe — Weser-Verlag, Dr. Seyfarth & Cie., Bremerhaven — F. Alemanha) Vol. 23, N.º 7, pág. 107, Julho 1951.

A pasta de tomates, utilizada para preparar o molho de tomate para a conserva de peixe, deve ser feita com tomates sãos, maduros.

Os produtos à base de tomates disponíveis sobre o mercado conformam-se geralmente às normas italianas que são quase as mesmas que as norueguesas. Estas são estabelecidas inteiramente segundo os Sólidos Totais (em inglês T. S.), ou seja: puré de tomates, 5 a 8 % T. S.; semi-concentrados, 12 a 18 % T. S.; concentrado, 19 a 28 % T. S.; concentrado duplo mais de 28 % T. S.; concentrado triplice mais de 36 % T. S. Os concentrados duplos de tomate são geralmente utilizados na Noruega, os concentrados triplices são recomendados na Alemanha. Os aprovisionamentos devem ser sempre examinados antes do emprego porque podem variar em qualidade com a origem, o ano, a estação, etc. A análise deve incluir pelo menos a determinação dos T. S., o conteúdo em açúcar dos T. S., os ácidos totais dos T. S. e o conteúdo em sal. Uma boa pasta de concentrado triplice deve ter 36 % de T. S.; 50 % de açúcar nos T. S., 10 % de ácidos totais nos T. S. e 3 % de sal.

FABRICA DE CONSERVAS E SALAZONES

Pinhais e Ca. Limitada

AVENIDA MENERES, 700
MATOSINHOS

TELEG.: CONSERVAS
TELEFONE: 42 - M

CONSERVAS DE:

A T U M
SARDINHAS
CAVALAS
CHICHARRO
ANCHOVAS
PASTAS DE
P E I X E
M A R I S C O



"Pinhais"
a que todos disputam!



MARCAS REGISTRADAS

PINHAIIS • MASCATO
BIOS • SAILOR
SEMPER-IOEM
E D U S A • 70
CIBELES • MARINHEIRO

SARDINHAS EM MOLHOS,
PRENSADAS E EM SALMOURA



MATÉRIAS PRIMAS



Fabricação de borracha sintética em França

Desde há anos que se estuda em França a questão da possibilidade de fabricação da borracha sintética que tem para este país uma grande importância, não só porque o seu único fornecedor desta matéria prima, a Inglaterra, tem actualmente a sua produção em declínio, como também pela economia de divisas que a nova indústria lhe traria. Esta questão toma hoje uma forma concreta com a constituição duma associação sob a denominação de «Syndicat d'Etudes du Butyl Rubber» para a fabricação da borracha sintética de que participam dez grandes firmas francesas, cinco de produtos químicos, três de borracha (Michelin, Dunlop e Kléber-Colombes) e duas de petróleo (Cie. Française de Raffinage e Esso Standard). A Société Esso Standard é o gerente do Sindicato e vai empreender os estudos e as investigações necessárias com a assistência dum Comité técnico os quais terão por finalidade a constituição duma sociedade e a montagem duma fábrica.

O produto de que o Sindicato se propõe estudar a fabricação é o «Butyl Rubber» que se caracteriza por uma grande resistência aos cortes, ao envelhecimento e aos agentes técnicos e pela sua impermeabilidade aos gases e ao vapor de água.

Os progressos da produção mundial de alumínio

Esta produção mundial que foi em 1938 de 560.000 ton. de metal atingiu a cifra recorde de 1.980.000 ton. em 1943 para baixar a 880.000 ton. em 1945 e subir a 1.550.000 ton. em 1950 e a 1.830.000 ton. em 1951.

Os E. U. A. só à sua parte produziram 760.000 ton. de alumínio me-

tal em 1951 e o Canadá 440.000 ton. Calcula-se que a URSS e os seus satélites tenham uma produção de 250.000 ton. cabendo ao conjunto dos outros países 380.000 ton.

Em 1952 a capacidade mundial de produção de alumínio terá aumentado bastante. A dos E. U. A. deverá ter atingido 1.150.000 ton. Calcula-se que o Canadá antes de 1960 consiga alcançar 900.000 ton. e que os outros países produtores sigam igualmente esta progressão. A América manterá a supremacia desta produção que antes da guerra pertencia à Europa. Nesta, o principal produtor é a França que em 1951 forneceu 91.000 ton. de alumínio, seguida da Alemanha com 68.000 ton., Noruega com 52.000 ton., Itália com 49.000 ton. e Inglaterra com 30.000 ton.

A produção mundial de estanho em 1952

Calcula-se que a produção mundial de estanho tenha subido ligeiramente em 1952 e, por uma pequena margem, tenha atingido um novo recorde depois da guerra de quase 170.000 ton. Desde 1949 a produção mantinha-se entre 160.000 e 170.000 ton. Em 1951 a produção total foi de 167.500 ton.

O consumo deste metal tem variado numa margem maior e o cálculo para 1952 de 126.000 ton.; compara-se com 137.000 ton. em 1950. O número para o ano passado é o mais baixo desde 1946.

Um declínio na utilização de estanho na América é a principal causa da baixa, mas a constituição de reservas dos Estados Unidos tem adquirido a maior parte das 44.000 ton. disponíveis que não foram comercialmente absorvidas. Se bem que se não conheçam os números oficiais, julga-se que as reservas americanas são agora de cerca de 175.000 ton.

As novas máquinas na indústria de Conservas de peixe

Foi há cerca de 32 anos que o engenheiro alemão Rudolf Baader concebeu e decidiu a construção das máquinas destinadas a tratar o peixe de maneira rápida, higiénica e económica. Hoje, centenas destas máquinas, fabricadas pela «Nordischen Maschinenbau, Lubeck» estão em laboração, tanto a bordo de barcos como nas fábricas especializadas de todo o antigo Continente, tratando, de uma maneira impecável, clupêdeos, peixes brancos e escombridos, de todos os tamanhos, para serem apresentados em fresco, de escabeche, em conservas ou semi-conservas.

Um cuidado especial é dado à higiene, tanto no tratamento da matéria prima como na apresentação do produto acabado. Para este efeito, todas as peças das máquinas são inoxidáveis e um jacto de água contínua desembaraça máquinas e peixes de todas as impurezas.

Todas estas máquinas, sem qualquer intervenção, tratam indiferentemente todos os tamanhos duma mesma espécie. É claro que todas as espécies de peixe não podem ser tratadas por uma máquina «universal». O género da máquina é determinado pelo tamanho do peixe, a estrutura das suas espinhas, o produto final desejado e o tratamento prévio da matéria prima. A «Nordischen Maschinenbau-Lubeck» fabrica as seguintes máquinas para trabalhar o peixe:

Máquina automática para tirar a espinha ao arenque.

Máquina para filetar o arenque. Grupo para filetar o peixe branco.

Máquina para tirar a pele aos filetes.

Máquina para tratar os «kippers».

Máquina para tratar o Klippfisch.

Máquina para descabeçar o peixe branco.

Máquinas para cortar o peixe em cubos ou em tiras.

Máquinas para lavar e tirar as escamas ao peixe.

Armários a vapor.

Fornos de fumagem.

ALBERTO SOARES RIBEIRO, L^{DA}

CASA FUNDADA EM 1911

102, Rossio, Lisboa, Portugal.

FABRICANTES
EXPORTADORES

DE TODAS AS ESPÉCIES DE

CONSERVAS DE PEIXE

NAS MARCAS REGISTRADAS

Gizela — Gold Leaf — Gold Coin — Alsori
The Argonauts — My One — Baisers du Portugal
Beautiful — 137 — Honesty Pays

DISTINTIVO DE QUALIDADE



FÁBRICAS EM SETÚBAL E OLHÃO

PESCA DA SARDINHA

NOVEMBRO DE 1952

Lotas	Destino	QUILOS			VALORES		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Totais
Matosinhos	mólhos	52,04	2.993.060	5.751.474	58,01	11.266.634\$00	19.420.636\$50
	salmoura	2,63	151.540		1,81	350.888\$50	
	consumo	45,33	2.606.874		40,18	7.803.114\$00	
Lisboa	mólhos	12,36	129.890	1.026.770	12,24	334.321\$00	2.731.251\$00
	consumo	87,64	889.880		87,76	2.396.930\$00	
Peniche	mólhos	14,37	112.818	785.289	12,62	313.828\$00	2.485.987\$00
	salmoura	5,27	41.400		3,66	90.900\$00	
	consumo	80,36	631.071		83,72	2.081.259\$00	
Setúbal	mólhos	83,61	2.323.895	2.779.587	84,17	7.784.232\$00	9.248.193\$00
	consumo	16,39	455.692		15,83	1.463.961\$00	
Lagos	mólhos	72,52	276.250	380.910	77,98	962.345\$00	1.234.095\$00
	consumo	27,48	104.660		22,02	271.750\$00	
Portimão	mólhos	63,63	899.010	1.412.960	70,35	3.561.630\$00	5.062.831\$00
	consumo	36,37	513.950		29,65	1.501.201\$00	
Olhão	mólhos	81,28	66.825	82.219	88,42	252.960\$00	286.100\$00
	consumo	18,72	15.394		11,58	33.140\$00	
V. R. Santo António	mólhos	77,85	253.325	325.400	81,15	825.405\$00	1.017.075\$00
	consumo	22,15	72.075		18,85	191.670\$00	
					12.544.609		41.486.168\$50

Para conservas em mólhos 7.052.073 quilos (56,22%) Esc. 25.301.355\$00—Em salmoura 192.940 quilos (1,54%) Esc. 441.788\$50

Média do preço por quilo em cada centro para conservas em mólhos: Matosinhos 3\$76, Peniche 2\$63, Lisboa 2\$78, Setúbal 3\$34, Lagos 3\$18, Portimão 3\$96, Olhão 3\$78, Vila Real de Santo António 3\$25.

DEZEMBRO DE 1952

Lotas	Destino	Quilos			Valores		
		Percent. %	Quilos	Total	Percent. %	Escudos	Totais
Matosinhos	mólhos	59,94	2.466.260	4.114.424	61,69	9.429.796\$50	15.286.809\$50
	salmouras	0,14	5.860		0,11	16.560\$00	
	consumo	39,92	1.642.304		38,20	5.840.453\$00	
Peniche	mólhos	8,36	67.260	804.550	8,74	228.738\$00	2.617.096\$00
	consumo	91,64	737.290		91,26	2.388.358\$00	
Lisboa	mólhos	1,69	3.600	213.042	1,15	10.054\$00	875.489\$00
	consumo	98,31	209.442		98,85	865.435\$00	
Setúbal	mólhos	53,66	364.665	679.532	52,68	1.167.370\$00	2.216.005\$00
	consumo	46,34	314.867		47,32	1.048.635\$00	
Lagos	mólhos	79,90	27.965	35.000	82,68	169.650\$00	205.195\$00
	consumo	20,10	7.035		17,32	35.545\$00	
Portimão	mólhos	25,99	58.100	223.510	28,59	319.625\$00	1.118.053\$00
	consumo	74,01	165.410		71,41	798.428\$00	
Olhão	mólhos	80,47	13.840	17.200	80,64	55.750\$00	69.135\$00
	consumo	19,53	3.360		19,36	13.385\$00	
V. R. St. António	mólhos	27,44	98.900	360.455	28,43	362.325\$00	1.273.760\$00
	consumo	72,56	261.555		71,55	911.435\$00	
					6.447.713		23.661.542\$50

Para conservas em mólhos 3.100.590 quilos (48,09%) Esc. 11.743.308\$50—Em salmoura 5.860 quilos (0,09%) Esc. 16.560\$00

Média do preço por quilo em cada centro para conservas em mólhos: Matosinhos 3\$82, Peniche 3\$40, Lisboa 2\$79, Setúbal 5\$20, Lagos 6\$06, Portimão 5\$50, Olhão 4\$62, V. R. St. António 3\$66.

Sociedade Comercial "Alori," Lda

(ORGANIZAÇÃO DA FIRMA ALBERTO SOARES RIBEIRO, LDA.)

102, ROSSIO, LISBOA, PORTUGAL.

AGENTES EXCLUSIVOS DE

~ IDEAL STENCIL MACHINE C.º

BELLÉVILL, ILL. (U. S. A.)

Fabricantes das máquinas IDEAL STENCIL, mundialmente conhecidas, para abrir marcas

~ MANUEL SERRA EM CT.ª

RIO TINTO
(só para o Sul)

Refinadores de azeite

~ PFIRSCHINGER MINERALWERKE

KITZINGEN (ALEMANHA)

Fabricantes da terra descorante marca «FRANKONIT»

~ POWELL & SCHOLEFIELD, LTD.

LIVERPOOL (INGLATERRA)

Fabricantes do detergente MOABRITE, destinado principalmente a desengordurar grelhas, desilustrar latas e lavar toda a espécie de material, equipamento e o chão das fábricas.

~ SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE SUISSE

NEUHAUSEN (SUIÇA)
(só para o Sul)

Fabricantes de empacotadoras e carrinhos manuais de transporte «SIG»

~ VICTOR M. CALDERON C.º, INC.

NEW YORK (E. U. A.)

Distribuidores de arco de ferro, arame, Folha de Flandres, etc. etc.

SÍMBOLO DA  N / FIRMA



J. B. Cardoso, L^{da}

Calçada de Santo Amaro, 3 - LISBOA

OS MAIS ANTIGOS FABRICANTES EM PORTUGAL

DE

CHAVES — GRELHAS — PREGOS



AGENTES DEPOSITÁRIOS

MATOSINHOS

Afonso Barbosa & C.^ª, L.^ª

R. de Brito Capelo, 1023

SETÚBAL

Setúbal Factories Agency, L.^ª

Av. Luiza Todi, 277

ALGARVE

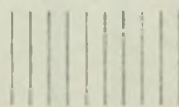
Feliciano Anjos Pereira

OLHÃO

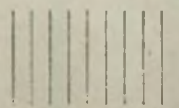
GRANADAISA FOODS, INC.

Sucessores de M. J. & H. J. Meyer Co., Inc.

Estabelecidos em 1890
New-York, N. Y. U. S. A.



Unicos importadores da marca
GRANADAISA
em Conservas Portuguesas
de Sardinhas, Anchovas e Atum
em Puro Azeite de Oliveira



A MARCA PREFERIDA PELOS EPICURISTAS HÁ MAIS DE UMA GERAÇÃO

ESTABELECIDA EM 1882

Strohmeyer & Arpe Company

I M P O R T A D O R E S
Distribuindo através de todos os
E S T A D O S U N I D O S

139-141 FRANKLIN STREET
NEW-YORK, N. Y.
Endereço telegráfico: «RYRABATE»

ACIL

Agência Comercial e Industrial, Lda.

IMPORT. — EXPORT.
COMISSÕES E CONSIGNAÇÕES

PRAÇA DA RIBEIRA NOVA, 6-2.º

LISBOA-PORTUGAL

TELEF. 27677 — TELEG. ACILDA

Importadores e Distribuidores de Matérias
Primas para a Indústria de Conservas,
Óleo de Mendobi e Azeite de Oliveira,
Folha de Flandres, Inglesa e Americana,
Arames, Arcos para Caixas, etc.

ARMAZÉNS EM:

MATOSINHOS-SETÚBAL
PORTIMÃO-OLHÃO

**SOCIEDADE FRIGORÍFICA
EXPORTADORA, LIMITADA**

EXPORTADORES E IMPORTADORES

★

PEIXE CONGELADO — FRUTAS
VERDES E SECAS — AZEITONAS
— TREMOÇO — CONSERVAS
DE PEIXE — QUEIJO — MASSA
TOMATE — CARNES — ETC.

★

Rua Augusta, 131-3.º — LISBOA

Telefs. { 30712-31857
Tojal 218

End. Teleg. AGENTIMPORTE

Sucursal: PORTIMÃO — ALGARVE

Telefone 366

Nogueira, Limitada

REPRESENTANTES DE:

COMPAGNIE POUR LA FABRICATION DES COMPTEURS — *Montrouge (Seine), França.* Fabricantes de: contadores para água, gás e electricidade. Aparelhos de medida para usos industriais e de laboratório.

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS ELECTRIQUES DE CHARLEROI — *Charleroi, Bélgica.* Fabricantes de Dinamos — Alternadores — Transformadores — Comutadores — Motores eléctricos — Aparelhagem eléctrica para todas as tensões e potências — Cabos eléctricos de todos os tipos.

S. A. ESCHER WYSS — *Zurich, Suíça.* Fabricantes de: Turbinas hidráulicas e de vapor — Máquinas frigoríficas — Compressores — Caldeiras — Toda a mecânica de precisão.

DAVUM EXPORTATION — *Paris, França.* Ferro redondo para cimento armado — Barramento de

ferro — Chaparia — Vigas I e Ferros U — Arames de ferro — Ferro de fundição — Arcos de ferro — Aços especiais para todos os fins — Carris de ferro — Estracas pranchas (Palplanches) — Folha de Flandres — Vigas "Grey".

COMPTOIR FRANCO BELGE D'EXPORTATION DE TUBES D'ACIER — *Paris, França.* Tubos de ferro para água, gás e vapor — Tubo de aço para caldeiras — Tubo de aço para sondagens — Tubos de aço para móveis, bicicletas, electricidade e canalizações eléctricas.

USINOR — *Soveda — Paris, França.* Aros de aço para rodas de vagões e locomotivas — Eixos de rodas — Perfis para caixilharia metálica.

S. A. DES FORGES — USINES & FONDERIES DE HAINE ST. PIERRE — *Haine Saint-Pierre, Bélgica.* Todo o material ferroviário — Vagões e Locomotivas.

LISBOA

Rua dos Douradores, 107, 1.º
Telef. PBX 21381-21382

PORTO

Rua do Almada, 134 e 136
Telef. 7107

MANUEL VENTURA FRADE

FABRICANTE — EXPORTADOR

Fábrica em Olhão
Telefone 152

Escritório em Lisboa
Rua Bernardino Costa, 7 a 11
Telefone 20061 End. Teleg: TURA FraDE



Conservas de peixe em azeite e em salmoura
Sardinhas, Carapau, Cavalas, Sarrajão,
Atum, Filetes de Anchovas e Pasta
Marcas: FRADE E TURA FraDE

When you are looking for quality buy

GABRIEL



SARDINES in
olive oil

Plain
Boneless
Boneless & Skinless

FILETS OF ANCHOVIES

in jars - in tins



RAMIREZ & C.ª, LDA.
OLHÃO (Portugal)
Victor M. Calderon Co. Inc.
99, Hudson Street - NEW YORK

COELHO BROTHERS

CASA FUNDADA EM 1924

Fornecedores de
FOLHA DE FLANDRES
e

outros materiais para a Indústria de Conservas de Peixe
Agentes vendedores e distribuidores de conservas nos Estados Unidos
Exportadores de maquinaria, metais, etc.

17 BATTERY PLACE

Telefones

WHITEHALL 4 - 2820 - 2821

NEW YORK 4, N. Y.

Endereço Telegráfico

JOPINCOE

ALFRED M. MacGROTTY & CO., LTD.

(Sucessores de Alfred M. MacGrotty & Co. — Est. 1884)

AGENTES — IMPORTADORES — DISTRIBUIDORES

TELEGRAMAS:

FOREIGN MacGROTTY, LONDON

PLANTATION HOUSE

4, MINCING LANE-LONDON E.C.3

TELEPHONE

MANSION HOUSE 8331/3

CONSERVAS DE PEIXE — FIAMBRES E CONSERVAS DE CARNE — CONCENTRADO DE TOMATE E CONSERVAS VEGETAIS — CONSERVAS DE FRUTOS — AZEITE DE OLIVEIRA — PIMENTÃO

FIRMAS ASSOCIADAS:

Alfred M. MacGrotty & Co. (Portugal) Ltd.

Plantation House, 4 Mincing Lane
LONDON E.C.3

End. Teleg.
Sociber — London

Telej.
Mansion House 8331/3

Distribuidores gerais de folha de Flandres
para Portugal de

BAGLAN BAY TINPLATE CO. LTD.
SOUTH WALES

Exportadores de ferros e aços e outras matérias
primas

BAKIRZIS & CO. LTD.

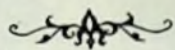
41, EASTCHEAP — London E.C.3

End. Teleg.
Panembe — London
Telej.

Mansion House 1208

ESPECIALISTAS EM FRUTOS SECOS

EMPRESA EXPORTADORA
LUSITANIA, L.^{DA}

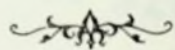


CONSERVAS DE PEIXE

*Sardinhas, Atum, Filetes
de Cavalas, Anchovas*

Marcas:

ODEON-TIVOLI
PACIFIC-SEABELLE



Telegrafa	Correspondência	Telefone
LUSITANIA	APARTADO, 100	272

S E T Ú B A L

Marcas: Prado, Faina, Farnel e Merenda



Conservas Prado, L.^{da}

FÁBRICA DE CONSERVAS DE PEIXE



Rua de Brito Capelo, 1165

Telefone, 327-M Telegramas: "PRADO" Apartado 27

M A T O S I N H O S



Lopes da Cruz & C.^a, L.^{da}

Rua Brito e Cunha, N.º 513 a 541
MATOSINHOS - PORTUGAL

O LEÃO IMPÕE SE PELA FORÇA...
COMO AS CONSERVAS
LOPES DA CRUZ & C. L.
PELA QUALIDADE

Com Fábricas em:

Matosinhos
Vila do Conde



FOLHA DE FLANDRES

A. SPRATLEY DA SILVA & FILHOS

Est. 1905

Rua do Almada, 151-B 2.º e 3.º
PORTO PORTUGAL

Telefones 23309 (PPC) e 28356

Telegrams RELLOM

ATA



SEVEN BRAND
SÃO CONSERVAS
DE CONFIANÇA

FABRICADAS POR

Manuel Pereira Junior

Rua de S. Paulo, 12, 4.º — Telef. 32222 — LISBOA

J. B. DE MACEDO & CO.

Importadores e Distribuidores
de produtos alimentares

Exportadores de Folhas de Flandres

112 Hudson Street
New York 13, N. Y.
U. S. A.

End. Tel. JOBAMA
New York

ÓLEO DE MENDOBI

DA MARCA



Teleg. OFFROSA

Telefone P. P. C.
5 linhas-3 9571

MARVILA
LISBOA

Especial para CONSERVAS

Fabricantes: **Sociedade Nacional de Sabões, Lda.**

STEINHARDTER & NORDLINGER

Os Agentes mais antigos nos E. U. A. para as
CONSERVAS DE PEIXE PORTUGUESAS

ESTABELECIDOS EM 1908

Escritórios principais em:

105, Hudson Street
New York City, N. Y.

112, Market Street
San Francisco, California

Maison F. Mathieu, S. A.

ANVERS

FOLHA DE FLANDRES

Agentes exclusivos da

Bethlehem Steel Export Corporation

NEW YORK

Agências em Portugal

A. C. TORRES FERNANDES

37, Travessa do Carvalho

LISBOA

A. DA SILVA MAIA & C.^ª

232, Rua do Almada

PORTO



ORGANIZAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA E COMÉRCIO DAS CONSERVAS DE PEIXE

Criada pelos decretos-leis N.º 26.775, 26.776 e 26.777 de 10 de Julho de 1936

ORGANISMO DE COORDENAÇÃO ECONÓMICA

INSTITUTO PORTUGUÊS DE CONSERVAS DE PEIXE

(I. P. C. P.)

Director: C.º Daniel Duarte Silva

Director adjunto: Dr. António Ladislau Durão Ferreira

Director adjunto: Eng.º António Pinheiro de Magalhães Júnior

Delegado do Governo junto dos Grémios: Dr. Pedro Chaves Ferreira

ORGANISMOS CORPORATIVOS

GRÉMIOS DOS INDUSTRIAIS

DO NORTE

José António Ferreira Barbosa
Narciso José Barroso
João Viariz Chaves Abreu

Sub-delegado do Governo no Norte:
Cap. Rogério Correia Ferreira

De Sotavento do Algarve

Mário Garcia Ramirez
Francisco Ribeiro Modesto
Lourenço Baptista L. de Mendonça

Sub-delegado do Governo no Sul:
Dr. Fernando de Mendonça

DO CENTRO

Alfredo Augusto de Almeida
Manuel Pereira da Cruz
Filipe Nazareth Fernandes

DE SETÚBAL

Mário Ascensão Ledo
José Viegas Júnior
José Narciso Ferreira de Freitas

GRÉMIO DOS EXPORTADORES

Feliciano dos Anjos Pereira
Joaquim Vinhas Cabrita
João Veiga Henriques

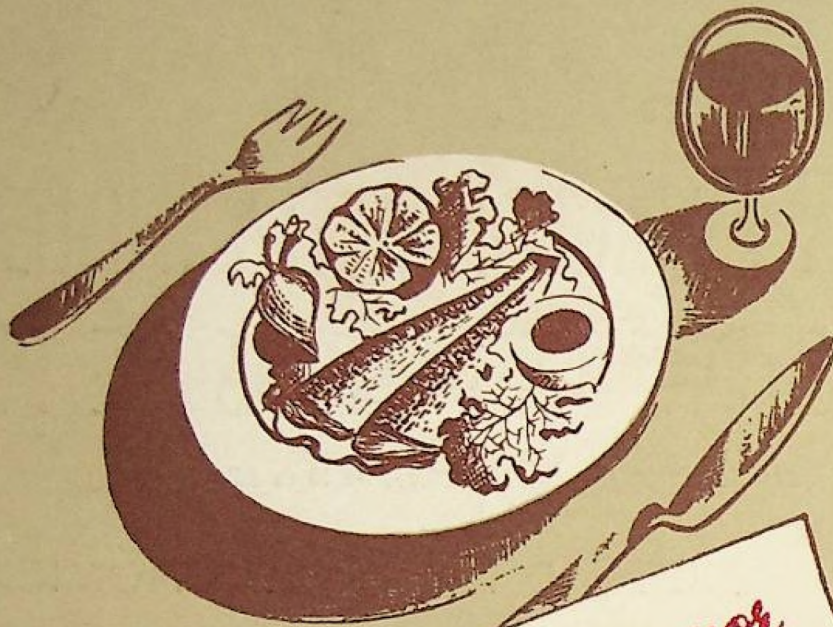
De Barlavento do Algarve

José Mendes Furtado
António da Silva Freitas
Manuel Gaspar Patrocínio



*As sardinhas por-
tuguesas de conserva
são deliciosas e cons-
tituem um poderoso
alimento.*





*As sardinhas por-
tuguesas de conserva
são deliciosas e cons-
tituem um poderoso
alimento.*

